TRISTAR

FR-6923

NL

Algemene Veiligheidsaanwijzingen.

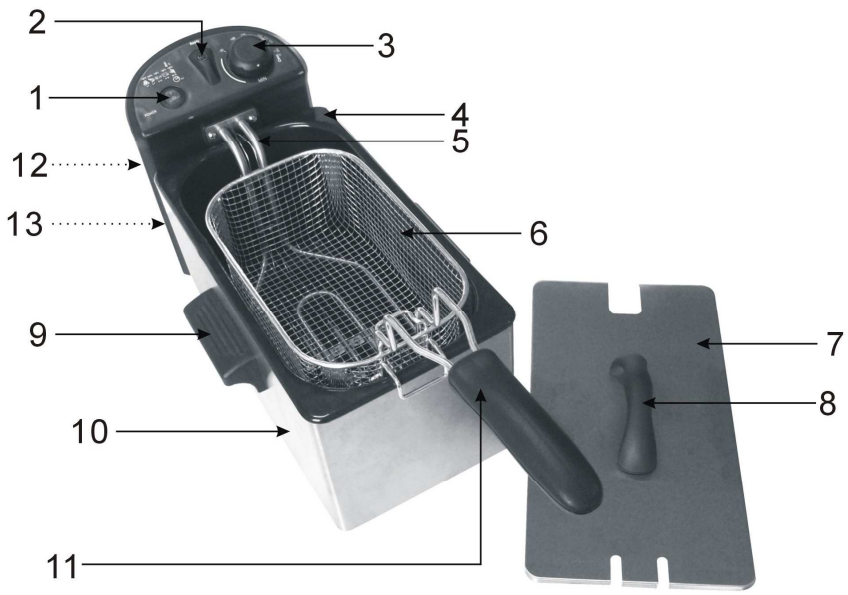
Controleer of de spanning van uw stroomnetwerk overeenkomt met de spanning aangegeven op het label van uw apparaat.

- Voordat u dit apparaat in gebruik gaat nemen, lees a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het zodat u het later weer kunt nalezen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en niet voor commercieel gebruik. Houd het uit de buurt van directe warmte, zon en vocht en bescherm het tegen zware botsingen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er accessoires op aangesloten worden, tijdens het schoonmaken van het apparaat of wanneer er een storing plaatsvindt. Schakel het apparaat van tevoren uit. Trek aan de stekker niet aan de kabel.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Test het apparaat, de stekker en de kabel regelmatig op schade. Als er schade is dan dient het apparaat niet gebruikt te worden maar dient het gerepareerd te worden door een gekwalificeerd technicus om gevaar te vermijden. Alleen de oorspronkelijke onderdelen mogen gebruikt worden.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vochtigheid en scherpe randen e.d.
- Laat het apparaat nooit alleen wanneer het gebruikt wordt. Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt zelfs al is het maar voor een ogenblik.
- Het gebruik van een verlengsnoer of afstandbediende schakelaar is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel in geen geval het apparaat onder in water of een andere vloeistof en laat het er niet mee in contact komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Wanneer het apparaat vochtig of nat wordt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Reik niet met uw hand in het water.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.

- Lees deze gebruiksaanwijzing en lees de schema's van de temperatuurbeheer/verwarmingselement voordat u de Minifriteuse gaat gebruiken.
- Controleer of het voltage wat op het indicatieplaatje van de Minifriteuse staat overeenkomt met het stroomnetwerk.
- Sluit de Minifriteuse alleen op een geaard stopcontact aan.
- Voordat u de Minifriteuse voor het eerst gebruikt, maak eerst de individuele onderdelen goed schoon (zie de 'Schoonmaken' sectie).
- Dompel de temperatuurbeheer/verwarmingselement nooit in water en spoel deze onderdelen nooit onder stromend water af.
- Zorg er voor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat de Minifriteuse met olie of vloeibaar vet gevuld wordt.
- Het wordt aanbevolen om bakolie of vloeibaar vet te gebruiken. Vast vet kan ook gebruikt worden. In dit geval moet er op gelet worden dat het vaste vet niet spat EN HET verwarmingselement NIET OVERVERHIT RAAKT (zie de secties "Vast bakvet" en "Tips")
- Schakel de Minifriteuse nooit is als het niet gevuld is met olie of vloeibaar/vast vet.
- Gebruik alleen olie of vet dat niet schuimt en geschikt is om mee te bakken. Deze informatie wordt getoond op de verpakking of het label.
- De Minifriteuse moet gevuld worden met olie of vet tussen de twee markeringen aan de binnenkant van de schaal. Voordat u de Minifriteuse aanzet, controleer of het met voldoende vet of olie gevuld is.
- Een thermische beveiliging schakelt de Minifriteuse uit in het geval van oververhitting (zie de “Veiligheid” sectie)
  Deze aanwijzingen tonen de maximale hoeveelheid die gefrituurd kan worden en mag niet overschreden worden (ze de tabel).
- Hete stoom komt vrij tijdens het frituren. Bewaar een veilige afstand van de stoom.
- Als de Minifriteuse gebruikt wordt, dan moet het buiten bereik van kinderen gehouden worden. Laat het snoer niet hangen over de rand van een tafel of aanrecht waarop de Minifriteuse staat.
- Zet de thermostaat, na gebruik, in de laagste staan (draai de thermostaat helemaal tegen de klok in). Haal de stekker uit het stopcontact en laat de olie of het vet afkoelen. Verplaats de Minifriteuse niet totdat de inhoud er van is afgekoeld.
- Beschadigde onderdelen mogen alleen vervangen worden door een geautoriseerde dealer.
- De garantie wordt ongeldig als er ongeautoriseerde reparaties uitgevoerd worden.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

Onderdelenlijst :

1. AAN/UIT-schakelaar
2. Stroomindicatielampje
3. Thermostaat
4. Emaille binnenpot
5. Verwarmingselement
6. Frituurmand
7. Deksel
8. Handgreep
9. Koude handgreep
10. RVS-behuizing
11. Handgreep mand
12 Snoeropbergmogelijkheid
13. Resetknop



VEILIGHEID

Thermische beveiliging

In het geval van oververhitting zal de thermische beveiliging de Minifriteuse uitschakelen. Dit kan gebeuren wanneer de minifriteuse met te weinig olie gevuld is of wanneer vast bakvet in de minifriteuse gesmolten wordt. Wanneer vast bakvet gesmolten wordt in de minifriteuse. Wanneer vast bakvet gesmolten wordt dan is het verwarmingselement niet in staat om de gegenereerde hitte snel genoeg uit te stralen. Als de thermische beveiliging de Minifriteuse uitschakelt, ga dan als volgt te werkt:

- Laat de olie of het vet afkoelen.
- Druk voorzichtig de resetschakelaar aan de achterkant van het regelelement in met een kleine schroevendraaier.

De minifriteuse is nu gereed om weer gebruikt te worden.

Veiligheidschakelaar

De veiligheidschakelaar in het regelelement zorg er voor dat het verwarmingselement allen ingeschakeld kan worden wanneer het regelelement vast klikt.

Koude zone

Tijdens het bakproces, verzamelen etensresten zich op de bodem van de schaal. Aangezien het verwarmingselement zich onder de schaal bevindt en het de olie/het vet in het bovenste deel van de minifriteuse verhit, blijft de olie/het vet tussen de basis en het verwarmingselement relatief koud (koude zone). Dit voorkomt dat etensresten in deze zone gaan branden en heeft als voordeel dat de olie of het vet meer dan één keer gebruikt kan worden.

Frituren met vast vet

We raden u aan om bakolie of vloeibaar vet te gebruiken in deze Minifriteuse. Vast vet kan ook gebruikt worden. Om te voorkomen dat vat gaat spatten en dat de Minifriteuse te heet wordt, dienen de volgende voorzorgmaatregelen genomen te worden:

- bij het gebruik van vers vet, laat de blokken langzaam smelten door een gematigd vuur in een bakpan. Schenk voorzichtig het gesmolten vet in de Minifriteuse. Doe de stekker in het stopcontact en schakel de Minifriteuse in (zie de sectie ‘Frituren’).
- Berg, na gebruik, de Minifriteuse met het gestolde vet op, op kamertemperatuur. Als het vet te koud is dan kan het gaan spatten als het verhit wordt!

Om te voorkomen dat dit gebeurd moet u het vaste vet aan aantal keren met een vork prikken. Zorg er wel voor dat het verwarmingselement niet beschadigd raakt.

Voordat u gaat frituren

- Voordat u de Minifriteuse voor het eerst gebruikt, dienen de individuele onderdelen goed schoon en droog gemaakt te zijn (zie de 'Schoonmaken' sectie).
- Plaats de Minifriteuse horizontale. gelijk en stabiel oppervlak.
- Als de Minifriteuse geplaatst wordt onder een afzuigkap op het fornuis, controleer dan of het fornuis uitgeschakeld is.
- Trek het snoer helemaal uit het kabelcompartiment.
- Verwijder de het deksel.
- Verwijder de frituurmand.
- Vouw de hendel uit en bevestig het voorzichtig op de frituurmand.
- Vul de droge en lege Minifriteuse tot de bovenste markering in de schaal met olie (3 liter of 2,5kg vast vet), vloeibaar of gesmolten vast vet (zie de “Vast frituurvet" en “Tips” secties).
- Meng nooit verschillende soort vet of olie!
- Doe de stekker in het stopcontact.
- Het stroomsnoer mag niet in contact komen met de hete delen van de Minifriteuse.

Frituren

- Schakel de minifriteuse in met de aan-/uitschakelaar. Het groene indicatorlampje zal gaan branden.
- Stel de thermostaat in op de vereiste temperatuur. De juiste frituurtemperatuur wordt aangegeven op de diepgevroren doos met eten of in tabel.
- Het regellampje van de temperatuur gaat rood branden. De olie is binnen 10 tot 15 minuten verwarmd tot de vereiste temperatuur.
- Als de Minifriteuse op temperatuur blijft, dan gaat het indicatielampje een aantal keren knipperen. Het indicatielampje blijft branden zolang het verwarmingselement aan het verhitten is. Als het na enige tijd niet gaat branden, dan heeft de olie of het vet de ingestelde temperatuur bereikt.
- Frituur alleen de volgende lading als het indicatorlampje enige tijd niet gebrand heeft.
- Bij het gebruik van olie of vloeibaar vet kan de mand in de minifriteuse blijven tijdens het verhitten. De mand kan ook in de minifriteuse blijven als het vet er om heen gestold is.
- Verwijder de frituurmand uit de Minifriteuse en vul het met het product dat gefrituurd moet worden.
- Overschrijd de in deze gebruiksaanwijzing gespecificeerde maximale vulcapaciteiten niet (zie de tabel).
- Doe voorzichtig de frituurmand in de minifriteuse en doe de deksel op de schaal.
- Haal enkele keren tijdens het frituren de frituurmand uit de olie of het vet en schud voorzichtig de inhoud daarvan.

Na het frituren

- Haal na het frituren de deksel er af en zet de frituurmand vast aan de bovenzijde om de olie uit te laten lekken.
- Til voorzichtig de frituurmand uit de schaal. Schud, indien nodig, het teveel aan olie of vet eraf in de Minifriteuse.
- Doe het gefrituurde eten in een schaal of zeef (met absorberend keukenpapier.)
- Schakel de minifriteuse uit met de aan-/uitknop en zet de thermostaat op het laagste niveau (draai de thermostaat tegen de klok in.)
- Wanneer de Minifriteuse niet regelmatig gebruikt wordt. Het wordt aanbevolen om de olie of het vloeibare vet na het afkoelen in een houder te bewaren, bij voorkeur in de koelkast of een andere koele opbergruimte. Filter de olie of het vet door een fijne zeef in de houder om eetrestanten uit de olie of het vet te halen. Haal de deksel er af, verwijder de mand en de regel-/verwarmingselement er uit om minifriteuse leeg te maken. Verwijder de schaal uit de Minifriteuse en schenk de olie of het vet eruit (zie de sectie 'Schoonmaken').
- Als de minifriteuse vast bakvet bevat, laat het vet dan stollen in de minifriteuse en berg het vet dan op in de minifriteuse (zie de sectie "Frituren met vast vet").

Schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Wacht totdat de olie of het vet afgekoeld is voordat er schoongemaakt gaat worden. Vast vet mag niet helemaal stollen.
- Haal de deksel er af, verwijder de mand en de regel-/verwarmingselement.
- Berg de temperatuurbeheer/verwarmingselement op, op een veilige droge plaats.
- De regel-/verwarmingselement mag nooit ondergedompeld worden in water nog er mee afgespoeld worden. Deze onderdelen moeten met een vochtige doek schoongemaakt worden.
- Verwijder de frituurmand en laat de olie of het vet uitlekken.
- Maak de deksel, de mand en de behuizing schoon met afwasmiddel in heet water. Spoel het met schoon water en droog het goed af. Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen/materialen zoals een schuurspons.
- Zet de minifriteuse weer in elkaar door de deksel en de regel-/verwarmingselement en daarna de mand er in te doen.
- Bevestig de hendel eraan door het in de frituurmand te vouwen.
- Rol het stroomsnoer op en steek het samen met de stekker weer in het kabelcompartiment.
- Til de Minifriteuse op m.b.v. de handgrepen aan de zijkanten.
- Bewaar de Minifriteuse met de deksel dicht. Dit zal er voor zorgen dat de binnenkant van de friteuse schoon en stofvrij blijft.

TIPS

Zelfgemaakte patat.

Hoe heerlijk knapperig patat te maken:

- Aardappels bedoeld om gefrituurd te worden dienen goed bewaard te worden en geen uitlopers te hebben.
- Meelderige of stevige aardappels dienen gebruikt te worden om te frituren.
- Snijd ze, na het schillen van de aardappels, op de gewenste wijze (in reepjes of plakjes).
- Leg de aardappels in het water ongeveer een uur voordat u gaat gebruiken. Een deel van de suiker, één van de primaire bestanddelen die nodig zijn voor het vormen van acrylamide, wordt dan afgescheiden.
- Laat de aardappelen goed drogen.
- Frituur zelfgemaakt patat altijd twee keer.
- Eerst voor 4 á 6 minuten op 160℃ en dan 2 á 4 minuten op een maximum van 175℃.
- Til, bij het frituren voor de tweede keer de frituurmand er enkele keren uit en schud deze om de patat los te maken. Op deze wijze zullen ze allemaal een gelijkmatige gouden kleur hebben.
- Diepgevroren patat is voorgekookt en hoeft slechts één keer gefrituurd te worden. Volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Diepgevroren producten.
  Diepgevroren producten (-16 tot -18℃) koelen de olie of het vet aanzienlijk af en frituren daarom niet snel genoeg, bovendien absorberen ze te veel olie of vet.
- Dit kan op de volgende manieren voorkomen worden:
- Frituur niet in één keer grote hoeveelheden (zie de tabel).
- Verhit de olie ten miste 15 minuten voordat het eten erbij gedaan wordt.
- Stel de thermostaat in op de temperatuur gespecificeerd in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van het product.
- Bij voorkeur diepgevroren producten ontdooien bij kamertemperatuur. Verwijder zoveel mogelijk ijs en water voordat u het product in de Minifriteuse doet.
- Doe het product langzaam en voorzichtig in de Minifriteuse omdat diepgevroren producten de neiging hebben om hete olie of vet plotseling hevig te laten borrelen.

Hoe ongewenste smaken te verwijderen.

Enkele voedselsoorten, vooral vis, scheiden vloeistoffen af wanneer ze gefrituurd worden. Deze vloeistoffen stapelen zich op in de friturende olie of het vet en beïnvloeden de geur en smaak van andere producten die daarna in dezelfde olie of vet gefrituurd worden. De smaak van de olie kan als volgt geneutraliseerd worden:

* Verhit de olie tot 160°C en doe er twee dunne sneden brood of wat peterselie in. Wacht totdat de olie of het vet stopt met borrelen en verwijder dan het brood of de peterselie met een uitleklepel. De smaak van de olie is nu weer neutraal.

Voedseldeskundigen

Raden aan om plantaardige oliën en vetten die onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linoleumzuur) bevatten. Deze oliën en vetten verliezen echter hun positieve eigenschappen sneller dan andere soorten en dienen daarom vaker vervangen te worden. De volgende informatie is als richtlijn bedoeld:

- Ververs de olie of het vet regelmatig. Als de olie in de Minifriteuse vooral gebruikt wordt om patat te bakken en de olie of het vet elke keer na gebruik gezeefd wordt, dan kan het 10 tot 12 keer gebruikt worden.
- Gebruik de olie niet langer dan zes maanden. Neem de aanwijzingen op de verpakking in acht.
- Olie of vet kunnen over het algemeen niet lang gebruikt worden zolang ze hoofdzakelijk gebruikt wordt voor etenswaren die vooral proteïne bevatten zoals vlees of vis.
- Meng verse olie niet met gebruikte.
- Ververs de olie of het vet als het begint te schuimen bij het verhitten, het een vreemde smaak of geur begint te ontwikkelen, het donker wordt of een siroopachtige samenstelling begint te krijgen.

Weggooien

Gebruikte olie of vloeibaar vet kan het best verwijderd worden door het terug in de oorspronkelijke plastic fles te gieten en deze goed te sluiten. Vast vet dient eerst te stollen in de friteuse en dan verwijderd te worden met een lepel of spatel en ingepakt te worden in een krant.

De flessen of krant dienen in de vuilnisbak gedaan te worden of verwijderd te worden volgens de wetten die van toepassing zijn.

Tabel

Deze tabel toont voedselproduct hoeveelheden en de vereiste temperatuur en frituurtijden.

Als de aanwijzingen op het pak afwijken van de waarden aangegeven in deze tabel dan dienen de aanwijzingen op het pak gevolgd te worden.

Temperatuur	Product soort	Maximale hoeveelheid per cyclus		Frituurtijd (minuten)	
		Vers	Diepgevroren	Vers of ontdooid	Diep-gevroren
160℃	Zelfgemaakte patat. (eerste frituurcyclus)	700g	--	4-5	--
	Verse vis	500g	--	5-7	--
170℃	Kippenvleugels	4-6	4-5	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine aardappel beignets	--	4	--	3-4
	Gebakken groenten (champignons, bloemkool)	10-12	--	2-3	--
	Zelfgemaakte patat. (tweede frituurcyclus) max.175℃	700g	--	3-4	--
	Diepgevroren patat max.175℃	--	550g	--	5-6
180℃	Loempia's	3	2	6-7	10-12
	Kipnuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Bitterballen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Vissticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mosselen	15-20	15	3-4	4-5
	Pijlinktvisringen	10-12	10	3-4	4-5
	Vis in boter	10-12	10	3-4	4-5
	Garnalen	10-12	10	3-4	4-5
	Appelringen	5	--	3-4	--
190℃	Gebakken aardappels	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine plakjes	600g	--	3-4	--
	Aardappel kroketten	5	4	4-5	6-7
	Vlees/viskroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	--	5-6	--
	Gebakken camembert (gepaneerd)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

EN

General safety instructions

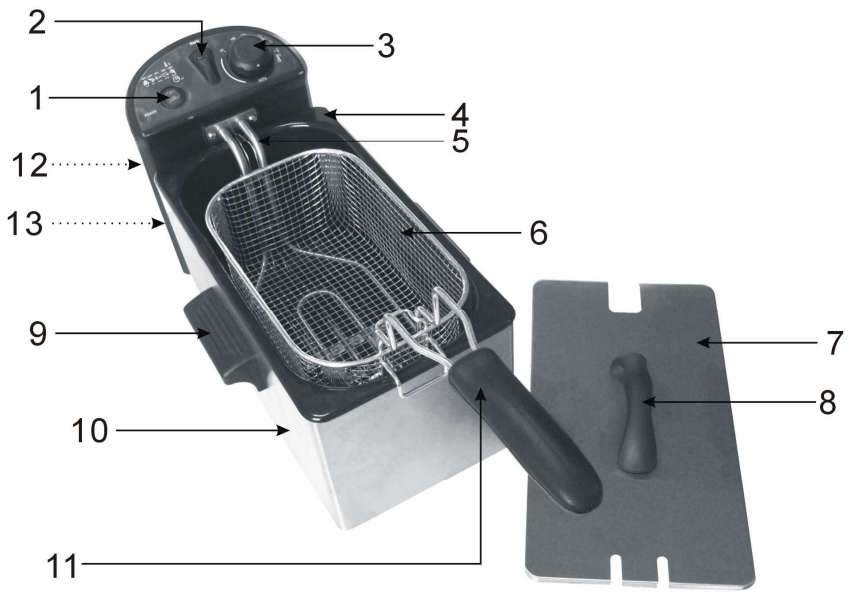
Check if the tension of your supply corresponds with the voltage indicated on the rating plate of your appliance.

- Before commissioning this device please read the instruction manual carefully and keep this so that you can check them later .
- Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use! Keep it away from direct heat, sun and moist and protect it against sharp impacts.
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device before. Pull on the plug, not on the cable.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capacities , or lack of experience and knowledge (including children) , unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device, plug and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used but the appliance must be repaired by a qualified technician in order to avoid a hazard. Only original spare parts must be used.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself,.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and such like.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

- Please read the instructions for use and refer to the diagrams of the control/heating element before using the deep fat fryer.
- Check that the voltage stated on the type plate of the deep fat fryer corresponds to the mains voltage.
- Only connect the deep fat fryer to a wall socket-outlet with earthing contact.
- Before using the deep fat fryer for the first time, clean the individual parts thoroughly (see section “Cleaning”)
- Never immerse the control/heating element in water and do not clean these parts under running water.
- Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat.
- It is recommended to use frying oil or liquid frying fat. Solid frying fat can also be used. In this case, special care must be taken to ensure that the fat does not spatter and the heating element overheats (see section “Solid frying fat “ and “Tips”)
- Never switch on the deep fat fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying. This information is shown on the packaging or label.
- The deep fat fryer must be filled with oil or fat between the two marks on the inside of he bowl, Before switching on the deep fat fryer, always ensure that it is filled with sufficient fat or oil.
- A safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer in the event of overheating (see section “Safety”)
  These instructions show the maximum quantities for frying and must not be exceeded (see Table).
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam.
- When the deep fat fryer is in use, it must be kept out of the reach of children. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or work surface on which the deep fat fryer is standing.
- After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fat fryer until it and its contents have cooled down.
- Damaged parts must only be replaced by an authorized customer service center.
- The warranty will be invalidated in the case of unauthorized repairs.
- Please retain these instructions for future reference.

Parts list

1 On/ off switch
2 Power indicating light
3 Temperature selector knob
4 Enamel inner pot
5 Heating element
6 Basket
7 Lid
8 Handle
9 Cool touch handle
10 Stainless steel housing
11 Handle of the basket
12 Control function
13 Reset function



SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully push in the (reset switch)at the rear of the control element with a small screwdriver.

  The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switch when the control element locks with a click.

Cold zone

During the frying process, food particles collect on the bottom of the bowl. As the heating element is arranged below the bowl and heats the oil/fat in the upper area of the deep fat fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold(cold zone). This prevents the food particles in this zone burning and offers the advantage of being able to use the oil or fat more than once.

Frying with solid fat

We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer. Solid frying fat can also be used. In order to prevent fat spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken:

- When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer(see section ”frying”) .
- After use, store the deep fat fryer with the resolidified fat at room temperature. If the fat is too cold, it can spatter when reheated!

To prevent this happening, poke the solid fat with a fork several times, Take care not to damage the heating element.

Before frying

- Before using the deep fat fryer for the first time, the individual parts must be cleaned and dried thoroughly(See section ”Cleaning”).
- Place the deep fat fryer on a horizontal. Level and stable surface.
- If the deep fat fryer is placed below an extractor hood on the cooker, it must be ensured that the cooker is switched off.
- Pull the power cord fully out of the cable storage.
- Remove the lid.
- Remove the basket.
- Fold out the handle and attach it carefully to the basket.
- Fill the dry and empty deep fat fryer to the upper mark in the bowl(3 litres oil or 2.5kg sold fat) with oil. Liquid or melted solid fat(see sections ”Solid frying fat” and “Tips”).
- Never mix different types of fat or oil!
- Plug in the mains plug.
- The power cord must not come into contact with hot parts of the deep fat fryer.

Frying

- Switch on the deep fat fryer at the on/off switch. The green indicator light will light up.
- Set the thermostat to the required temperature setting. The correct frying temperature is on the deep-frozen food pack or in the table in three instructions.
- The temperature control light shows red. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes.
- Whilst the deep fat fryer is heating to temperature, the control light will go on and off several times. The indicator light remains lit as long as the heating element is heating. If the does not light up for some time, the oil or fat has reached the set temperature.
- Only fry the next basket when the indicator light does not light up for some time.
- When using oil or liquid fat, the basket can remain in the deep fat fryer whist heating. The basket can also be left in the deep fat fryer if the fat around the basket solidified.
- Remove the basket from the deep fat fryer and fill the product to be fried.
- Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions(see Table).
- Carefully replace the basket in the deep fat fryer and place the lid on the bowl.
- A view window is provided in the lid to observe the frying process.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the oil of fat and carefully shake the contents.

After frying

- After frying, remove the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off.
- Carefully lift the basket out off the bowl. If necessary, shake off the excess oil or fat over the deep fat fryer.
- Place the fried product in a bowl or sieve(line with absorbent kitchen paper.)
- Switch off the deep fat fryer at the on/off switch and set the thermostat to the lowest level(turn the thermostat fully anticlockwise.)
- If the deep fat fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the deep fat fryer, remove the lid, basket and control/heating element. Remove the bowl from the deep fat fryer and pour out the oil or fat(see section ”Cleaning”)
- If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fat fryer and store the fat in the deep fat fryer(see section ”Solid frying fat”).

Cleaning

- Disconnect the mains plug.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning. Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the lid, basket and control/heating element.
- Store the control/heating element in a safe, dry place.
- The control/heating element should never be immersed in water or cleaned under running water! These parts must be cleaned with a moist cloth if necessary.
- Remove the basket and drain the oil or fat.
- Clean the lid, bowl, basket and body with washing up liquid in hot water. Rinse with clear water and dry thoroughly. Do not use any caustic or abrasive clearing agents/materials such as cream cleaner steelwool.
- Reassemble the deep fat fryer by inserting the bowl, control/heating element and finally the basket.
- Attach the handle by folding it into the basket.
- Coil the power cord and insert it together with the plug back into the cable storage.
- Lift the deep fat fryer with the aid of the side carrying handles.
- Store the deep fat fryer with the lid closed. this will keep the inside of the deep fat fryer clean and dust-free.

TIPS

Home-made chips

How to make delicious, crisp chips:

- Potatoes intended for deep-frying should be nourishing and not show signs of sprouting.
- Floury or firm potatoes should be used for deep-frying.
- After peeling the potatoes, cut them as desired (strips or slices).
- Lay the potatoes in water for approx. one hour before use. Part of the sugar, one of the primary substances responsible for the formation of acrylamide, is then released.
- Allow the potatoes to dry thoroughly.
- Always deep-fry home-made chips twice.
- First for 4-6 minutes at 160℃ and them 2-4 minutes at a maximum of 175℃,
- When deep-frying for the second time. lift the basket out of the deep-fryer a few times and shake to loosen the chips. This way they will all have a fine. Even, golden colour.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and therefore only need to be deep-fired once. Please follow the instructions on the packet.
- Deep-frozen products

  Deep-frozen products(-16 to -18℃)cool the oil or fat considerably and therefore do not fry quickly enough and can absorb too much oil or fat.
- This can be prevented as follows:
- Do not fry large quantities at one time(see Table).
- Heat the oil at least 15minutes before adding the product.
- Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product pack.
- Preferably allow the deep-frozen product to defrost at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product in the deep fat fryer.
- Place the product slowly and carefully in the deep fat fryer as deep-frozen products have the tendency to cause the hot oil or fat to abruptly bubble fiercely.

How to remove undesired tastes

Some foodstuffs. Particularly fish. Release liquids whist being fried. These liquids collect in the frying oil or fat and affect the smell and taste of other products subsequently fried in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralized as follows:

*Heat the oil or fat to 160℃ and add two thin slices of bread or some parsley to the deep fat fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a slotted spoon. The taste of the oil fat is now neutral again.

Healthy eating

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e. g. linoleic acid). These oils and fats. However, lose their positive properties more quickly than other types and therefore to be changed more frequently. The following information is for guidance:

- Change the oil or fat regularly. If the deep fat fryer is used mainly or chips and the oil or fat is sieved after each use. It can be used 10 to 12 times.
- Do not use the oil or for longer than six months. Observe the instructions on the pack.
- Oil or fat can generally not be used as long if it is used to fry mainly protein containing food products such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it begins to foam when heated, develops a strange taste of smell or becomes dark and/or has a syrup like consistency.

Disposal

Used oil or liquid fat can be best disposed of by pouring it back into the original plastic bottle and sealing well. Solid fat should be allowed to solidify in the deep fat fryer and then removed e. g. with a spoon or spatula) and wrapped in newspaper.

Bottles or newspaper should be placed in the dustbin or disposed of according to applicable national regulations.

Table

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times.

If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time(minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160℃	Home-made chips (first frying cycle)	700g	--	4-5	--
	Fresh fish	500g	--	5-7	--
170℃	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home –made chips (second frying cycle)max.175℃	700g	--	3-4	--
	Deep-frozen chips max.175℃	--	550g	--	5-6
180℃	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls(small)	8-10	--	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	--	3-4	--
190℃	Potato chips	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600g	--	3-4	--
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Baked camembert(breaded)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

DE

Allgemeine Sicherheitshinweise

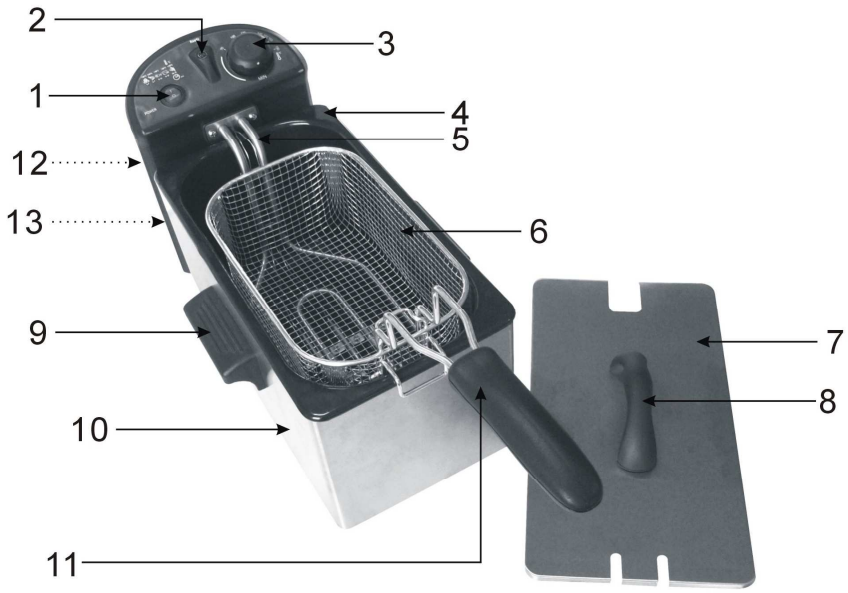
Überprüfen Sie, ob Ihre Haushaltsspannung mit der Spannung auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmt.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese für die Zukunft gut auf.
- Bewahren Sie bitte diese Bedienungsanleitung, den Garantieschein, die Kaufquittung, und wenn möglich, den Karton mit der inneren Verpackung auf!
- Dieses Gerät ist nur für den privaten und nicht den kommerziellen Gebrauch! Schützen Sie es vor direkter Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, und schützen Sie es vor Einwirkungen scharfer Gegenstände.
- Ziehen Sie immer den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Zubehörteile anschließen, das Gerät reinigen oder eine Störung auftritt. Ziehen Sie den Stecker vorher. Halten Sie das Kabel am Stecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Vorhandensein irgendwelcher Schäden, sondern lassen Sie es von einem Techniker reparieren, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Es dürfen nur Originalteile verwendet werden.
- Beschädigte Kabel oder Stecker müssen von einem authorisierten Techniker ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwendung einer Verlängerungskabel oder externe Zeitschalter ist nicht erlaubt.
- Schützen Sie das Gerät und das Kabel vor Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden oder mit solchen in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie bitte umgehend den Stecker. Fassen Sie nicht in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und beachten Sie die Abbildungen des Bedien- und Heizelements, bevor Sie die Friteuse benutzen.
- Überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Geräteschild der Friteuse mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie die Friteuse nur an eine Netzsteckdose mit Erdung an.
- Vor der ersten Benutzung der Friteuse reinigen Sie die Einzelteile sorgfältig (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Tauchen Sie das Bedien- und Heizelement niemals in Wasser und reinigen Sie diese Teile nicht unter laufendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Befüllen der Friteuse mit Öl oder Flüssigfett vollständig trocken sind.
- Es wird empfohlen, Fritieröl oder flüssiges Fritierfett zu verwenden. Hartes Fritierfett kann auch verwendet werden. In diesem Fall muss besonders darauf geachtet werden, dass sichergestellt ist, dass das Fett nicht spritzt und das Heizelement überhitzt wird (siehe Abschnitt „Hartes Friterfett" und „Tipps")
- Schalten Sie die Friteuse niemals an, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett gefüllt ist.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das nicht schäumt und für Fritieren geeignet ist. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Aufkleber.
- Die Friteuse muss bis zu einem Stand zwischen den zwei Markierungen auf der Innenseite des Topfes mit Öl oder Fett gefüllt werden. Bevor sie angeschaltet wird, stellen Sie immer sicher, dass sie mit ausreichend Öl oder Fett gefüllt ist.
- Ein Sicherheits-Ausschalter schaltet die Friteuse im Fall von Überhitzung aus (siehe Abschnitt „Sicherheit“).
  Diese Anleitungen geben die Höchstmengen für das Fritieren an und dürfen nicht überschritten werden (siehe Tabelle).
- Heißer Dampf wird während dem Fritieren abgegeben. Halten Sie einen sicheren Abstand vom Dampf.
- Wenn die Friteuse in Betrieb ist, muss sie außerhalb der Reichweite von Kindern betrieben werden. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hängen, auf dem die Friteuse steht.
- Nach der Benutzung stellen Sie das Thermostat auf die niedrigste Stufen ein (drehen Sie das Thermostat im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen. Bewegen Sie die Friteuse nicht bis sie und der Inhalt sich abgekühlt haben.
- Beschädigte Teile dürfen nur von einem autorisierten Kundenservicezentrum ausgetauscht werden.
- Die Garantie erlischt im Fall von nicht autorisierten Reparaturen.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Liste der Teile

1 Ein/Aus-Schalter
2 Funktionsleuchte
3 Temperaturwahlknopf
4 Emaillierter Innentopf
5 Heizelement
6 Korb
7 Deckel
8 Griff
9 Hitzeisolierter Griff
10 Edelstahlgehäuse
11 Korbgriff
12 Funktionsschalter
13 Rücksetzungsschalter



SICHERHEIT

Sicherheits-Überhitzungsschalter

Falls sich die Friteuse überhitzen sollte, schaltet ein Sicherheits-Ausschalter die Friteuse aus. Das kann passieren, wenn die Friteuse nicht ausreichend mit Öl gefüllt oder das harte Fritierfett geschmolzen wird. Im Fall, dass hartes Fritierfett in der Friteuse geschmolzen ist. Wenn hartes Fritierfett geschmolzen ist, kann das Heizelement die erzeugt Hitze nicht schnell genug abstrahlen. Wenn der Sicherheits-Ausschalter die Friteuse ausschaltet, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubenzieher vorsichtig den Rücksetzungsschalter an der Hinterseite des Kontrollelementes ein.

  Die Friteuse kann jetzt wieder genutzt werden.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter im Kontrollelement garantiert, dass das Heizelement nur angeschaltet werden kann, wenn das Kontrollelement mit einem Klick geschlossen wurde.

Kühler Bereich

Während des Fritierprozesses sammeln sich Nahrungspartikel am Boden des Behälters. Da das Heizelement unter dem Behälter angeordnet ist und das Öl/Fett im unteren Teil der Friteuse erhitzt, bleibt das Öl/Fett zwischen dem Boden und dem Heizelement relativ kühl (Kühler Bereich) Das verhindert, dass die Nahungspartikel in diesem Bereich verbrennen und bietet die Möglichkeit, das Öl oder Fett mehrmals zu verwenden.

Fritieren mit Hartfett

Wir empfehlen für diese Friteuse die Verwendung von Fritieröl oder flüssigem Fritierfett. Hartes Fritierfett kann auch verwendet werden. Um das Verspritzen von Fett und die Überhitzung der Friteuse zu verhindern, müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Wenn Sie frisches Fett verwenden, lassen Sie die Fettblöcke langsam bei mäßiger Hitze in einer normalen Bratpfanne schmelzen. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Friteuse. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schalten Sie die Friteuse ein (siehe Abschnitt „Fritieren“).
- Nach der Benutzung lagern Sie die Friteuse mit dem hart gewordenen Fett bei Raumtemperatur. Wenn das Fett zu kalt ist, kann es beim Wiedererhitzen spritzen!

Um dies zu verhindern, stechen Sie ein paar Mal mit der Gabel in das harte Fett. Stellen Sie sicher, dass Sie das Heizelement nicht beschädigen.

Vor dem Fritieren

- Vor der ersten Benutzung der Friteuse müssen Sie die Einzelteile sorgfältig reinigen und trocknen (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Stellen Sie die Friteuse auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.
- Wenn die Friteuse unter eine Dunstabzugshaube auf dem Herd abgestellt wird, muss sichergestellt werden, dass der Herd ausgeschaltet und kalt ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus der Kabelaufbewahrung.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Nehmen Sie den Korb heraus.
- Klappen Sie den Griff auseinander und befestigen Sie ihn sorgfältig am Korb.
- Füllen Sie die trockene und leere Friteuse bis zur oberen Markierung des Topfes (3 Liter Öl oder 2,5 kg Hartfett) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Hartfett (siehe Abschnitt „Hartfett“ und „Tipps“).
- Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölarten!
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Das Netzkabel darf keinen Kontakt mit heißen Teilen der Friteuse haben.

Fritieren

- Schalten Sie die Friteuse am Ein/Aus-Schalter ein. Die grüne Kontrollleuchte wird aufleuchten.
- Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Die richtige Fritiertemperatur steht auf den tiefgefrorenen Lebensmitteln oder in der Tabelle unten.
- Die Temperaturkontrollleuchte zeigt rot. Das Öl/Fett wird innerhalb von 10 bis 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt.
- Während die Friteuse auf die eingestellte Temperatur aufheizt geht die Kontrollleuchte mehrmals an und aus. Die Anzeigeleuchte leuchtet solange, wie das Heizelement aufheizt. Wenn Sie einige Zeit nicht mehr leuchtet, hat das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht.
- Fritieren Sie erst den nächsten Korb, wenn die Anzeigeleuchte einige Zeit nicht mehr aufgeleuchtet hat.
- Wenn Sie Öl oder Flüssigfett verwenden, kann der Korb während der Aufheizzeit in der Friteuse bleiben. Der Korb kann auch in der Friteuse verbleiben, wenn das umgebende Fett fest wird.
- Nehmen Sie den Korb aus der Friteuse heraus und füllen Sie die zu fritierenden Lebensmittel ein.
- Überschreiten Sie die Höchstfüllmenge nicht, die in dieser Anleitung angegeben wird (siehe Tabelle).
- Setzen Sie den Korb wieder vorsichtig in die Friteuse ein und schließen Sie den Deckel.
- Beim Fritieren entnehmen Sie ab und zu den Korb aus dem Öl oder Fett und schütteln Sie den Inhalt.

Nach dem Fritieren

- Nach dem Fritieren öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Korb oben ab, damit das Öl abtropfen kann.
- Heben Sie den Korb vorsichtig aus dem Topf heraus. Falls notwendig, schütteln Sie das überschüssige Öl oder Fett über der Friteuse ab.
- Füllen Sie die fritierten Lebensmittel in eine Schüssel oder ein Sieb (legen Sie es mit saugfähigem Küchenpapier aus).
- Schalten Sie die Friteuse am Ein/Aus-Schalter aus und stellen Sie das Thermostat auf die niedrigste Stufe (drehen Sie das Thermostat im Gegenuhrzeigersinn).
- Wenn die Friteuse nicht regelmäßig benutzt wird: Es ist zu empfehlen, dass Sie das Öl oder flüssige Fett nach dem Abkühlen in einem Behälter aufbewahren, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort. Filtern Sie das Öl oder Fett durch ein feines Sieb in den Behälter, um Essensreste aus dem Öl oder Fett zu entfernen. Um die Friteuse zu leeren, entfernen Sie den Deckel, den Korb und das Bedien-/Heizelement. Heben Sie die Friteuse an und schütten Sie das Öl oder Fett aus (siehe Abschnitt „Reinigung“).
- Wenn die Friteuse Hartfett enthält, lassen Sie das Fett hart werden und belassen es in der Friteuse. (siehe Abschnitt „Hartfett“).

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis sich das Öl oder Fett abgekühlt hat. Hartfett sollte nicht vollständig aushärten.
- Nehmen Sie den Deckel ab und nehmen Sie den Korb und das Bedien-/Heizelement heraus.
- Bewahren Sie das Bedien- und Heizelement an einem sicheren und trockenen Platz auf.
- Das Bedien-/Heizelement sollte niemals in Wasser getaucht oder niemals unter laufendem Wasser gereinigt werden! Diese Teile sollten, wenn notwendig, mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Nehmen Sie den Korb heraus und schütten Sie das Öl oder Fett heraus.
- Reinigen Sie den Deckel, den Korb und den Behälter mit Spülmittel in heißem Wasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trockenen Sie sie gründlich. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und –materialien, wie Stahlwolle.
- Setzen Sie die Friteuse wieder zusammen, indem Sie den Behälter, das Bedien-Heizelement und zuletzt den Korb einsetzen.
- Befestigen Sie den Griff, indem Sie ihn in den Korb einklappen.
- Rollen Sie das Kabel auf und stecken Sie es zusammen mit dem Stecker in die Kabelaufbewahrung.
- Heben Sie die Friteuse mit den seitlichen Tragegriffen an.
- Bewahren Sie die Friteuse mit geschlossenem Deckel auf. Dies hält das Innere der Friteuse sauber und staubfrei.

TIPPS

Hausgemachte Pommes frites

Wie man köstliches, knusprige Pommes frites zubereitet:

- Kartoffeln die für das Fritieren gedacht sind sollten nahrhaft sein und keine Anzeichen von Keimen haben.
- Für das Fritieren sollten mehlig oder fest-kochende Kartoffeln verwendet werden.
- Nach dem Schälen der Kartoffeln schneiden Sie diese wie gewünscht (Streifen oder Scheiben).
- Legen Sie die Kartoffeln für ca. 1 Stunde vor der Verwendung in Wasser. Teile des Zuckers, einer Hauptsubstanz, die für das Entstehen von Acrylamid verantwortlich ist, löst sich währenddessen.
- Lassen Sie die Kartoffeln gründlich abtrocknen.
- Fritieren Sie hausgemachte Pommes frites immer zweimal.
- Zuerst für 4-6 Minuten bei 160℃ und danach 2-4 Minuten bei maximal 175℃.
- Wenn Sie das zweite Mal fritieren, heben Sie den Korb ein paar Mal aus der Friteuse und schütteln Sie ihn, um die Pommes frites zu lösen. Auf diese Weise haben sie alle eine feine, gleichmäßige goldene Farbe.
- Gefrorene Pommes frites sind vorgekocht und müssen deshalb nur einmal fritiert werden. Bitte folgen Sie der Anleitung auf der Verpackung.
- Tiefgefrorene Produkte

  Tiefgefrorene Produkte (-16 bis -18℃) kühlen das Öl oder Fett merklich ab und fritieren deshalb nicht schnell genug und nehmen zu viel Öl oder Fett auf.
- Dies kann folgendermaßen verhindert werden:
- Fritieren Sie keine großen Mengen auf einmal (siehe Tabelle)
- Heizen Sie das Öl mindestens 15 Minuten auf, bevor Sie diese Produkte hinzufügen.
- Stellen Sie den Thermostat auf die angegebene Temperatur in dieser Anleitung oder auf der Produktverpackung ein.
- Lassen Sie die tiefgefrorenen Produkte vorzugsweise bei Raumtemperatur auftauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser, wie möglich, bevor Sie das Produkt in die Friteuse füllen.
- Füllen Sie das Produkt langsam und vorsichtig in die Friteuse, da tiefgefrorene Produkten die Tendenz aufweisen, das heiße Öl oder Fett abrupt aufkochen zu lassen.

Wie man unerwünschten Geschmack entfernt

Einige Speisen, besonders Fisch geben beim Fritieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeit sammelt sich im Fritieröl oder –fett und beeinträchtigt den Geruch und Geschmack der danach mit dem selben Öl oder Fett fritierten Speisen. Der Geschmack des Öls oder Fetts kann folgendermaßen neutralisiert werden:

*Heizen Sie das Öl oder Fett auf 160 ℃ auf und fügen Sie zwei dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in die Friteuse hinzu. Warten Sie, bis das Öl oder Fett aufhört, Blasen zu entwickeln und nehmen Sie das Brot oder die Petersilie mit einem geschlitzten Löffel heraus. Der Geschmack des Öls oder Fetts ist wieder neutral.

Gesundes Essen

Ernährungsratgeber empfehlen die Verwendung von Pflanzenölen und –fetten, die ungesättigte Fettsäuren enthalten (z.B. Linolsäure). Diese Öle und Fette jedoch, verlieren ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Arten und müssen deshalb häufiger ausgetauscht werden. Die folgenden Informationen gelten als Richtlinie:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn die Friteuse hauptsächlich für Pommes frites verwendet wird und das Öl oder Fett nach jeder Verwendung durchgesiebt wird, kann es 10 bis 12 Mal verwendet werden.
- Verwenden Sie das Öl nicht länger als sechs Monate. Folgen Sie der Anleitung auf der Verpackung.
- Öl oder Fett kann im Allgemeinen nicht so lange verwendet werden, wenn es zum Fritieren von eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, wie Fleisch oder Fisch, verwendet wird.
- Mischen Sie kein frisches mit gebrauchtem Öl.
- Tauschen Sie das Öl oder Fett aus, wenn es beim Erhitzen zu schäumen beginnt, seltsamen Geschmack oder Geruch aufweist oder dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz aufweist.

Entsorgung

Gebrauchtes Öl oder flüssiges Fett kann am besten durch Zurückgießen in die originale Plastikflasche und gutes Verschließen entsorgt werden. Hartfett sollte in der Friteuse aushärten und dann (z. B. mit einem Löffel oder Spatel) herausgenommen werden und in Zeitungspapier eingewickelt werden.

Flaschen oder Zeitungen sollten in die Mülltonne getan werden oder gemäß der zutreffenden nationalen Regelung entsorgt werden.

Tabelle

Diese Tabelle zeigt die Mengen der Speisen und die notwendige Temperatur und die benötigten Fritierzeiten an. Wenn die Anleitung auf der Produktverpackung von den Werten dieser Tabelle abweichen sollte, sollte die Anleitung auf der Verpackung befolgt werden.

Temperatur	Speisenart	Höchstmenge pro Vorgang		Fritierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgefroren	Frisch oder aufgetaut	Tiefgefroren
160℃	Hausgemachte Pommes frites (erster Fritiervorgang)	700g	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--
170℃	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Kartoffelchips	--	4	--	3-4
	Fritiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Pommes frites (zweiter Fritiervorgang) max. 175℃	700g	--	3-4	--
	Tiefgefrorene Pommes frites, max. 175℃	--	550g	--	5-6
180℃	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Chicken-Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Hackfleischbällchen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe im Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch im Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	--	3-4	--
190℃	Kartoffelchips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch/Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Überbackener Camembert (mit Semmelmehl)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

FR

Instructions générales de sécurité

Vérifiez si la tension de votre alimentation correspond au voltage indiqué sur le label de votre appareil.

- Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire le manuel d'instructions attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer dans le futur.
- Veuillez conserver ces instructions, le certificat de garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton contenant l'emballage interne.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage privé et non pour un usage commercial ! Tenez le á l'écart de la chaleur, du soleil et de l'humidité et protégez-le des impacts coupants.
- Débranchez toujours la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous attachez des parties accessoires, quand vous nettoyez l'appareil ou quand vous observez un problème. Eteignez d'abord l'appareil. Tirez sur la prise et non sur le câble.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) don't les capacities physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, oou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Testez régulièrement l'appareil, la prise et le câble au cas ou ils seraient endommagés.. Seules des parties de remplacement originales peuvent être utilisées.
- Si la prise ou de câble d'alimentation serait endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité ou des coins tranchants…etc.
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance ;éteignez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, même pour un court moment.
- L'appareil n'est pas destiné à etre mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- L'appareil ne doit être placé dans l'eau ou un autre liquide en aucune circonstance. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides ou mouillées.
- Si l'appareil devient humide ou mouillé, débranchez la prise principale immédiatement. Ne touchez pas l'eau.
- Utilisez l'appareil seulement pour les fins auxquelles il a été conçu.

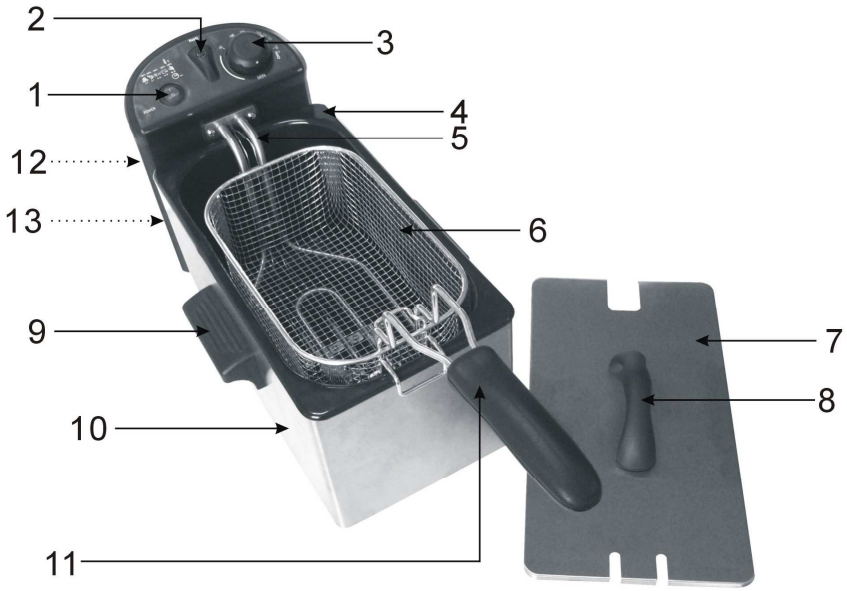
- Veuillez lire les instructions d'utilisation et consulter les schémas des commandes/de l'élément chauffant avant d'utiliser la friteuse.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque de la friteuse corresponde à la tension de l'alimentation sur secteur.
- Ne connectez la friteuse que sur une prise murale reliée à la terre.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez bien tous les éléments (voir le paragraphe "Nettoyage").
- N'immergez jamais dans l'eau l'élément de commande/de chauffage et ne nettoyez pas ces élément en les mettant sous l'eau.
- Assurez-vous que tous les éléments soient complètement secs avant de remplir la friteuse d'huile ou d'un liquide gras.
- Il est conseillé d'utiliser de l'huile de friture ou de la graisse à friture sous forme liquide. La graisse à friture solide peut également être utilisée. Dans ce cas, il convient de faire particulièrement attention à ce que la graisse n'éclabousse pas et à ce que l'élément chauffant ne surchauffe pas (voir les paragraphes "Graisse à friture solide" et "Astuces").
- Ne mettez jamais la friteuse en marche tant qu'elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse ne faisant pas d'écume et soit adaptée à la friture. Cette caractéristique est indiquée sur l'emballage ou l'étiquette.
- La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse jusqu'à un niveau compris entre les deux marques à l'intérieur du récipient. Avant de la mettre en marche, assurez-vous toujours qu'elle contienne suffisamment de graisse ou d'huile.
- Un coupe-circuit activé par thermostat arrête la friteuse en cas de surchauffe (voir le paragraphe "Sécurité").

Ces instructions indiquent les quantités maximales pour la friture et ne doivent pas être dépassées (voir Tableau).

- De la vapeur chaude se dégage au cours de la friture. Restez à bonne distance du flux de vapeur.
- Lorsque la friteuse fonctionne, elle doit être maintenue hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail sur lequel repose la friteuse.
- Lorsque vous avez fini de vous en servir, réglez le thermostat sur la plus faible valeur (tournez-le à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Déconnectez la prise de courant et laissez l'huile ou la graisse refroidir. Ne déplacez pas la friteuse tant que son contenu n'a pas refroidi.
- Les éléments endommages ne doivent être remplacés que par un centre d'entretien agrée.
- La garantie sera annulée en cas de réparations non autorisées.
- Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Liste des composants

1 Interrupteur Marche/Arrêt
2 Indicateur lumineux de marche
3 Bouton de sélection de la température
4 Récipient en émail
5 Elément chauffant
6 Panier
7 Couvercle
8 Poignée
9 Poignée anti-chaleur
10 Boîtier en acier inoxydable
11 Poignée du panier
12 Fonction commande
13 Fonction Réinitialisation



SECURITE

Coupe-circuit de sécurité avec thermostat

En cas de surchauffe, le coupe-circuit à thermostat va arrêter la friteuse. Ceci peut se produire si la friteuse ne contient pas assez d'huile de si de la graisse à friture solide est fondue dans la friteuse. Si de la graisse à friture solide est fondue dans la friteuse, l'élément chauffant ne peut diffuser la chaleur produite suffisamment rapidement. Si le coupe-circuit à thermostat arrête la friteuse, procédez de la façon suivante :

- Laissez l'huile ou la graisse refroidir.
- Appuyez doucement sur le (interrupteur de réinitialisation) au dos de l'élément de contrôle à l'aide d'un petit tournevis.

La friteuse est de nouveau prête à servir.

Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité de l'élément de commande permet de s'assurer que l'élément chauffant ne puisse être activé que lorsque l'élément de contrôle est bien verrouillé avec un clic.

Zone froide

Lors de la friture, des fragments d'aliments s'accumulent en bas du récipient. L'élément chauffant étant placé sous le récipient et chauffant l'huile/la graisse dans la zone supérieure de la friteuse, l'huile/la graisse entre la base et l'élément chauffant reste relativement froide (c'est la zone froide). Ceci évite que les fragments alimentaires présents dans cette zone ne brûlent et permet également d'utiliser l'huile ou la graisse plus d'une fois.

Faire de la friture avec de la graisse solide

Nous vous recommandons d'utiliser dans cette friteuse de l'huile de friture ou de la graisse à friture sous forme liquide.
Pour éviter les éclaboussures de graisse et la surchauffe de la friteuse, il convient de respecter les précautions suivantes :

- Lorsque vous utilisez de la graisse fraîche, laissez les blocs de graisse fondre doucement à une chaleur modérée, dans une poêle à frire. Versez délicatement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez l'appareil et mettez la friteuse en marche (voir le paragraphe "Frire").
- Après utilisation, stockez la friteuse avec la graisse redevenue solide à température ambiante. Si la graisse est trop froide, elle peut provoquer des éclaboussures lorsqu'elle est réchauffée !

Pour éviter ceci, écrasez plusieurs fois la graisse solide à l'aide d'une fourchette en faisant attention à ne pas endommager l'élément chauffant.

Avant de frire

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, les différents éléments doivent être complètement nettoyés et séchés (voir le paragraphe "Nettoyage").
- Placez la friteuse sur une surface plane, horizontale et stable.
- Si la friteuse est placée sur la cuisinière sous une hotte, il convient de prendre soin à ce que la cuisinière soit éteinte.
- Etirez complètement le cordon d'alimentation hors de son espace de rangement.
- Retirez le couvercle
- Retirez le panier
- Dépliez la poignée et fixez-la bien sur le panier.
- Remplissez la friteuse vide et sèche jusqu'au niveau de la marque supérieure du récipient (3 litres d'huile ou 2,5 kg de graisse solide) avec de l'huile ou de la graisse liquide ou de la graisse solide fondue (voir les paragraphes "Faire de la friture avec de la graisse solide" et "Astuces").
- Ne mélangez jamais différents types de graisses ou d'huiles !
- Branchez la fiche de courant.
- Le cordon d'alimentation doit ne doit pas se trouver en contact avec les parties chaudes de la friteuse.

Frire

- Mettez la friteuse en marche en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. L'indicateur lumineux vert va s'allumer.
- Réglez le thermostat sur la température voulue. La température de friture adaptée est indiquée sur les emballages de surgelés ou dans le tableau ci-dessous
- L'indicateur lumineux de température devient rouge. L'huile de friture est chauffée à la température souhaitée en 10 à 15 minutes.
- Lorsque la friteuse est en train de chauffer pour atteindre la bonne température, l'indicateur lumineux va s'allumer et s'éteindre à plusieurs reprises. L'indicateur lumineux reste allumé tant que l'élément chauffant est actif. S'il ne s'allume pas durant un moment, l'huile ou la graisse a atteint la température voulue.
- Ne faites frire le panier suivant lorsque l'indicateur lumineux reste un certain temps sans s'allumer.
- Lorsque vous utilisez de l'huile ou de la graisse liquide, le panier peut rester dans la friteuse en train de chauffer. Le panier peut également rester dans la friteuse si la graisse se trouvant autour est solidifiée.
- Retirez le panier de la friteuse et versez les aliments à frire.
- Ne dépassez pas le volume maximal de remplissage indiqué dans ces instructions (voir tableau).
- Replacez délicatement le panier dans la friteuse et positionnez le couvercle sur le récipient.
- Lorsque vous faites frire, retirez occasionnellement le panier de l'huile de ou de la graisse et remuez délicatement son contenu.

Après la friture

- Une fois la friture terminée, retirez le couvercle et placez le panier au dessus de l'huile pour le faire égoutter.
- Soulevez délicatement le panier du récipient. En cas de besoin, secouez pour faire retomber l'excès d'huile ou de graisse dans la friteuse.
- Placez les aliments fris dans un bol ou une passoire (garnie de papier essuie-tout).
- Eteignez la friteuse à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt et réglez le thermostat sur le niveau le plus faible (tournez le bouton à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- Si vous ne vous servez pas régulièrement de la friteuse, il est conseillé de stocker l'huile ou la graisse liquide refroidie dans un récipient, de préférence au réfrigérateur ou dans un autre lieu frais. Filtrez l'huile ou la graisse à l'aide d'une passoire fine afin d'en retirer les particules d'aliments. Pour vider la friteuse, retirez-en le couvercle, le panier et l'élément de commande/chauffage. Retirez le récipient de la friteuse et videz l'huile ou la graisse (voir le paragraphe "Nettoyage").
- Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez cette graisse se solidifier dans la friteuse est conservez-la dedans (voir le paragraphe "Graisse à frire solide").

Nettoyage

- Débranchez la prise de courant.
- Attendez que l'huile ou la graisse soit froide avant de nettoyer. Ne laissez pas la graisse solide se re-solidifier complètement.
- Retirez le couvercle, le panier et l'élément de commande/de chauffage.
- Conservez l'élément de commande/de chauffage dans un lieu sûr et sec.
- L'élément de commande/de chauffage ne doit jamais être immergé dans l'eau ou nettoyé sous l'eau ! Ces éléments doivent être nettoyez à l'aide d'un chiffon humide si cela s'avère nécessaire.
- Retirez le panier et videz l'huile ou la graisse.
- Nettoyez le couvercle, le récipient, le panier et le corps de l'appareil avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez à l'eau claire et séchez bien. N'utilisez aucun produit de nettoyage/matériau abrasif ou caustique comme de la laine de fer.
- Ré-assemblez la friteuse en replaçant le récipient, l'élément de commande/chauffage puis le panier.
- Fixez la poignée en la repliant dans le panier.
- Enroulez le cordon d'alimentation et placez-le avec la fiche dans son emplacement de stockage.
- Soulevez la friteuse à l'aide des poignées de transport latérales.
- Rangez la friteuse avec le couvercle refermé. Ceci permet de conserver l'intérieur de l'appareil propre et à l'abri de la poussière.

ASTUCES

Frites maison

Comment faire de délicieuses frites croustillantes :

- Les pommes de terre destinées à la friture doivent être nutritives et ne pas être en train de commencer à germer.
- Il convient d'utiliser des pommes de terre farineuses ou fermes pour la friture.
- Une fois les pommes de terre pelées, coupez-les de la façon désirée (en bandes ou en tranches).
- Laissez les pommes de terre dans l'eau durant environ une heure avant de les faire frire. Une partie du sucre, l'une des principales substances responsables de la formation d'acrylamide est alors libérée.
- Séchez bien les pommes de terre.
- Faites toujours frire deux fois les frites maison.
- La première fois durant 4 à 6 minutes à 160℃, puis une seconde fois durant 2 à 4 minutes à 175℃.
- Lorsque vous les faites frire pour la seconde fois, retirez le panier de la friteuse à plusieurs occasions et secouez un peu afin de séparer les frites. De cette façon elles seront toutes bien dorées de façon uniforme.
- Les frites surgelées sont précuites et il n'est donc nécessaire de les faire frire qu'une seule fois. Veuillez suivre les instructions figurant sur leur emballage.
- Produits surgelés

  Les produits surgelés (-16℃ à -18℃) refroidissent considérablement l'huile ou la graisse et ne sont donc pas cuites assez rapidement ce qui peut leur faire absorber trop d'huile ou de graisse.
- Ceci peut être évité de la façon suivante :
- Ne faites pas frire de grandes quantités en une fois (voir tableau).
- Faites chauffer l'huile au moins 15 minutes avant d'ajouter le produit.
- Réglez le thermostat sur la température indiquée dans ce manuel ou sur l'emballage du produit.
- Laissez de préférence les produits surgelés dégeler à température ambiante. Retirez autant de glace et d'eau que possible avant de placer ces aliments dans la friteuse.
- Placez délicatement les aliments dans la friteuse car les aliments surgelés ont tendance à provoquer une ébullition violente de l'huile chaude.

Comment supprimer les odeurs indésirables

Certains aliments, notamment le poisson, libèrent des liquides lorsqu'on les fait frire. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graissent et altèrent le goût des autres aliments qui sont ensuite cuits dans la même huile ou graisse. Le goût de l'huile ou de la graisse peut être neutralisé de la façon suivante :

* Faites chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à 160℃ et ajoutez deux fines tranches de pain ou un peu de persil dans la friteuse. Attendez que l'huile ou la graisse cesse de faire des bulles, puis retirez le pain ou le persil à l'aide d'une cuiller à égoutter. L'huile doit de nouveau avoir un goût neutre.

Nourriture Saine

Les nutritionnistes recommandent l'utilisation d'huiles végétales et de graisses contenant des acides gras non saturés (ex : acide linoléique). Ces huiles et ces graisses perdent toutefois leurs propriétés positives plus rapidement que les autres types d'huiles et doivent donc être changés plus fréquemment. Les informations suivantes sont là à titre indicatif :

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse. Si la friteuse est principalement utilisée pour faire des frites et que l'huile ou la graisse est égouttée après chaque fournée, elle peut être utilisée 10 à 12 fois.
- N'utilisez pas l'huile ou la graisse durant plus de six mois. Respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- L'huile ou la graisse ne peut généralement pas être utilisée aussi longtemps si elle sert à frire principalement des aliments à base de protéines comme de la viande ou du poisson.
- Ne mélangez pas des huiles fraîches avec des huiles usagées.
- Renouvelez l'huile ou la graisse si elle commence à mousser lorsqu'elle chauffe, dégage une odeur étrange ou devient plus foncée et/ou prends une consistance sirupeuse.

Mise au rebut

L'huile usagée ou la graisse liquident peuvent être mises au rebut en les reversant dans leur bouteille en plastique d'origine et en la fermant bien. La graisse solide doit se re-solidifier d'elle-même dans la friteuse avant d'être retirée (par exemple à l'aide d'une cuiller ou d'une spatule) et emballée dans du papier journal.

Les bouteilles ou le papier journal doivent ensuite être jetés à la poubelle ou mise au rebut en suivant les réglementations nationales à ce sujet.

Tableau

Ce tableau indique les quantités d'aliments et les températures et temps de cuissons correspondants.

Si les instructions figurant sur l'emballage diffèrent des valeurs du tableau, suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Température	Type d'aliment	Quantité maximale par cycle		Temps de friture (en minutes)	
		Frais	Surgelé	Frais ou dégelé	Surgelé
160℃	Frites maison (premier cycle de friture)	700g	--	4-5	--
	Poisson frais	500g	--	5-7	--
170℃	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes au fromage	5	4	4-5	6-7
	Petits beignets de pommes de terre	--	4	--	3-4
	Légumes fris (champignons, choux-fleurs)	10-12	--	2-3	--
	Frites maison (second cycle de friture) max.175℃	700g	--	3-4	--
	Frites surgelées max.175℃	--	550g	--	5-6
180℃	Rouleaux de printemps	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10	--	3-4	4-5
	Poisson pané	8-10	8	3-4	4-5
	Moules	15-20	15	3-4	4-5
	Calmars panés	10-12	10	3-4	4-5
	Poissons fris	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	Tranches de pommes	5	--	3-4	--
190℃	Chips	700g	550g	3-4	5-6
	Tranches d'aubergines	600g	--	3-4	--
	Croquettes de pommes de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes de viande/de poisson	5	4	4-5	6-7
	Beignets	4-5	--	5-6	--
	Camembert cuit (sur tranche de pain)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

IT

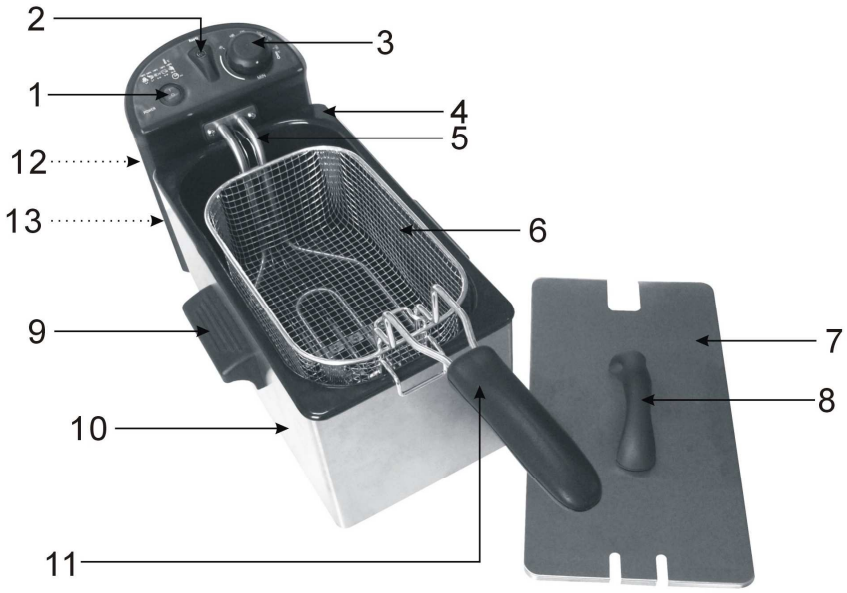
- Leggere le istruzioni d'uso e far riferimento alle immagini dell'elemento di controllo/elemento termico prima di usare la friggitrice.
- Controllare che il voltaggio di rete indicato sull’etichetta della friggitrice corrisponda al voltaggio locale.
- Collegare la friggitrice solo ad una presa a parete con un contatto a terra.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, pulire bene le singole parti (vedere sezione "Pulizia")
- Non immergere mai l'elemento di controllo/elemento termico in acqua e non pulire queste parti sotto acqua corrente.
- Accertarsi che le parti siano completamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso liquido.
- Si consiglia di usare olio o grasso liquido per friggere. È possibile usare anche grasso liquido per friggere. In tal caso, fare particolarmente attenzione che il grasso non schizzi e che l'elemento termico non si surriscaldi (vedere "Grasso solido per friggere" e "Consigli")
- Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso liquido per friggere.
- Utilizzare solo olio o grasso che non fanno schiuma e idoneo per friggere. Queste informazioni sono presenti sulla confezione o etichetta.
- La friggitrice deve essere riempita con olio o grasso tra le due tacche all'interno del recipiente, Prima di accendere la friggitrice, assicurarsi che sia riempita con sufficiente olio o grasso.
- Il dispositivo di blocco automatico spegne la friggitrice in caso di surriscaldamento (vedere sezione "Sicurezza")

Queste istruzioni mostrano le quantità massime per friggere e non devono essere superate (vedere Tabella).

- Durante la frittura fuoriesce vapore molto caldo. Mantenere una giusta distanza dal vapore.
- Se la friggitrice non è in uso, deve essere tenuta lontano dalla portata dei bambini. Far attenzione che il cavo non sporga da banchi o tavoli sui quali è poggiata la friggitrice.
- Dopo l'uso, impostare il termostato all'impostazione minima (girare il termostato completamente in senso antiorario). Scollegare la presa principale e attendere che l'olio o grasso si raffreddino completamente. Non muovere la friggitrice finché il suo contenuto non si sia completamente raffreddato.
- Le parti danneggiate devono essere sostituite da personale qualificato.
- La garanzia sarà invalidata in caso di riparazioni non autorizzate.
- Conservare le istruzioni per una futura consultazione.

Elenco dei componenti

1 Interruttore di accensione/spegnimento
2 Spia luminosa di esercizio
3 Manopola della temperatura
4 Recipiente interno smaltato
5 Elemento termico
6 Cestello
7 Coperchio
8 Impugnatura
9 Impugnatura Cool touch
10 Alloggiamento in acciaio inossidabile
11 Impugnatura del cestello
12 Funzioni di controllo
13 Funzione di ripristino



SICUREZZA

Dispositivo di blocco automatico

In caso di surriscaldamento, il dispositivo di blocco automatico spegnerà la friggitrice. Ciò potrebbe accadere se la friggitrice non è riempito con la sufficiente quantità di olio o grasso solido non sciolto. In caso di grasso solido si scioglie nella friggitrice. In caso di grasso solido, l'elemento termico non è capace di emanare abbastanza velocemente il calore prodotto. Se il dispositivo di blocco automatico spegne la friggitrice, procedere come di seguito:

- Lasciar raffreddare l'olio o grasso.
- Premere l'interruttore di ripristino presente sul retro dell'elemento di controllo utilizzando un piccolo giravite.

La friggitrice è ora pronta per l'uso.

Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza nell'elemento di controllo assicura che l'elemento termico può essere acceso solo quando l'elemento di controllo si blocca con un clic.

Zona fredda

Durante il processo di frittura, particelle di cibo sono raccolte sul fondo del recipiente. Mentre l'elemento termico funziona sulla base del recipiente e riscalda l'olio/grasso nella zona più alta della friggitrice, l'olio/grasso tra la base e l'elemento termico resta relativamente freddo (zona fredda). Ciò previene che le particelle di alimento nella zona si bruciano e offre il vantaggio di essere utilizzare l'olio o grasso più di una volta.

Frittura con grasso solido

Si consiglia di usare olio o grasso liquido per friggere nella friggitrice. È possibile usare anche grasso liquido per friggere. Per evitare schizzi di grasso e per prevenire che la friggitrice si surriscaldi, è necessario prendere delle precauzioni:

- Quando si usa grasso fresco, far sciogliere i blocchi di grasso lentamente a fuoco moderato in una classica padella. Versare il grasso sciolto nella friggitrice. Collegare la presa e accendere la friggitrice (vedere sezione "Friggere").
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente. Se il grasso è troppo freddo, può schizzare quando nuovamente riscaldato!

Per prevenire che ciò accada, punzecchiare il grasso solido con una forchetta diverse volte, Far attenzione a non danneggiare l'elemento termico.

Prima di friggere

- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, pulire bene le singole parti e lasciarle asciugare (vedere sezione "Pulizia").
- Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale. Una superficie piana e stabile.
- Se la friggitrice è posta sotto ad un fornello su una cucina, accertarsi che la cucina sia spenta.
- Tirare completamente il cavo di alimentazione dal vano cavo.
- Aprire il coperchio.
- Rimuovere il cestello.
- Spiegare l'impugnatura e agganciarla al cestello.
- Riempire la friggitrice asciutta e vuota fino alla tacca indicata all'interno (3 litri di olio o 2.5kg di grasso solido) con olio. Il grasso liquido o sciolto (vedere sezione "Grasso solido per friggere" e "Consigli").
- Non mischiare mai diversi tipi di grasso o olio!
- Inserire la spina.
- Il cavo di rete non deve essere messo a contatto con le parti calde della friggitrice.

Friggere

- Accendere la friggitrice con l'interruttore di accensione/spegnimento. La spia verde si accende.
- Impostare il termostato alla temperatura desiderata. La corretta temperatura è indicata sulla confezione degli alimenti da friggere o nella tabella.
- La spia di controllo temperatura si accende di rosso. Il grasso o olio è riscaldato a temperatura necessaria entro 10 - 15 minuti.
- Mentre al friggitrice si riscalda, la spia luminosa di controllo si accende e si spegne diverse volte. La spia luminosa resta accesa per la durata di accensione dell'elemento termico. Se non si accende per un certo lasso di tempo, l'olio o grasso hanno raggiunto la temperatura impostata.
- Friggere solo il cestello successivo quando la spia luminosa non si accende per un certo lasso di tempo.
- Se si utilizza olio o grasso liquido, il cestello può restare nella friggitrice durante l'utilizzo. Il cestello può anche restare nella friggitrice se il grasso intorno al cestello si è solidificato.
- Rimuovere il cestello dalla friggitrice e riempire con il prodotto da friggere.
- Non eccedere con le quantità massime specificate nelle presenti istruzioni (vedere Tabella).
- Sostituire il cestello nella friggitrice e posizionare il coperchio sul recipiente.
- Durante il processo di cottura, rimuovere il cestello dall'olio o grasso e agitare leggermente il contenuto.

Dopo la frittura

- Dopo la frittura, rimuovere il coperchio e posizionare il cestello sopra per far scorrere l'olio.
- Sollevare il cestello dal recipiente. Se necessario, rimuovere l'olio o grasso in eccesso dalla friggitrice.
- Mettere il prodotto da friggere in un recipiente o colino (con della carta assorbente).
- Spegnere la friggitrice con l'interruttore di accensione/spegnimento e impostare il termostato al livello più basso (girare il termostato completamente in senso antiorario).
- Se la friggitrice non viene usata regolarmente. Si consiglia di conservare l'olio o grasso per friggere, dopo che si sia raffreddato, in un contenitore preferibilmente nel frigo o altro luogo fresco. Filtrare l'olio o grasso tramite un colino in un contenitore per rimuovere le particelle di cibo dall'olio o grasso. Per svuotare la friggitrice, rimuovere il coperchio, cestello e elemento di controllo/elemento termico. Rimuovere il recipiente dalla friggitrice e versare l'olio o grasso (vedere sezione "Pulizia")
- Se la friggitrice contiene grasso solido, attendere che il grasso si solidifichi nella friggitrice e conservare il grasso nella friggitrice (vedere sezione "Grasso solido per frittura").

Pulizia

- Scollegare la spina.
- Attendere che l'olio o grasso si sia raffreddato prima di pulire. Il grasso solido non dovrebbe solidificarsi completamente.
- Rimuovere il coperchio, cestello e elemento di controllo/elemento termico.
- Conservare l'elemento di controllo/elemento termico in un luogo sicuro e asciutto.
- L'elemento di controllo/elemento termico non devono essere mai immersi in acqua o puliti con acqua corrente! Queste parti devono essere pulite con un panno umido se necessario.
- Rimuovere il cestello e drenare l'olio o grasso.
- Pulire il coperchio, recipiente, cestello e corpo con un detersivo in acqua calda. Pulire con acqua pulita e asciugare bene. Non usare detersivi o materiali aggressivi o abrasivi come crema per lucidare acciaio.
- Montare nuovamente la friggitrice, inserendo il recipiente, l'elemento di controllo/elemento termico e infine il cestello.
- Agganciare l'impugnatura piegandola nel cestello.
- Avvolgere il cavo di rete e inserirlo nel retro, nell'apposito vano.
- Sollevare la friggitrice tramite le impugnature laterali.
- Conservare la friggitrice con il coperchio chiuso. In tal modo si terrà l'interno della friggitrice pulito e privo di polvere.

CONSIGLI

Patatine fatte in casa

Come fare deliziose patatine croccanti:

- Le patate per frittura devono essere senza segni di germogli.
- Patate ben lisce devono essere usate per la friggitrice.
- Dopo aver pelato le patate, tagliarle come desiderato (a fettine o strisce sottili).
- Disporre le patate in acqua per circa un'ora prima dell'uso. Ora viene rilasciata parte dello zucchero, una delle sostanze primarie responsabili della formazione di acrilamide.
- Attendere che le patate si asciughino bene.
- Friggere sempre due volte le patate fatte in casa.
- Prima da 4-6 minuti a 160℃ e poi per 2-4 minuti ad un massimo di 175℃,
- Quando si frigge per la seconda volta. Sollevare il cestello dalla friggitrice un paio di volte e agitare per liberare le patatine. In tal modo avranno un colore elegante, e dorato.
- Le patatine fritte sono precotte e quindi devono essere fritte solo una volta. Seguire le istruzioni presenti sulla confezione.
- Prodotti surgelati
  I prodotti surgelati (da -16 a -18℃) raffreddano l'olio o grasso velocemente quindi non friggono velocemente e possono assorbire molto olio o grasso.
- Ciò può essere evitato procedendo come di seguito:
- Non friggere in un'unica volta grandi quantità di alimenti congelati (vedere Tabella).
- Riscaldare l'olio almeno per 15 minuti prima di aggiungere il prodotto.
- Impostare il termostato ad una temperatura specificata in queste istruzioni o sulla confezione del prodotto.
- Far scongelare i prodotti congelati a temperatura ambiente. Rimuovere il ghiaccio e l'acqua prima di mettere il prodotto nella friggitrice.
- Posizionare il prodotto nella friggitrice facendo attenzione in quanto i prodotti congelati hanno la tendenza a far schizzare l'olio o grasso.

Come rimuovere sapori indesiderati

Alcuni alimenti, spece pesce, liberano liquido durante la frittura. Questi liquidi raccolti nell'olio o grasso da frittura influenzano l'odore e sapore dei prodotti fritti nello stesso olio o grasso. Il sapore dell'olio o grasso può essere neutralizzato come di seguito:

*Riscaldare l'olio o grasso a 160℃ e aggiungere due sottili fettine di pane o del prezzemolo nella friggitrice. Attendere che l'olio o il grasso smettano di bollire e rimuovere il pane o prezzemolo con un cucchiaio. Il sapore dell'olio o grasso è nuovamente naturale.

Magiare sano

I nutrizionisti consigliano di usare oli o grassi vegetali contenenti acidi grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Questi oli o grassi perdono le loro proprietà più velocemente rispetto agli altri tipi di oli e quindi devono essere cambiati più spesso. Seguire le seguenti indicazioni:

- Cambiare regolarmente l'olio o grasso. Se la friggitrice è usata principalmente per patatine fritte, l'olio o grasso devono essere filtrati ad ogni uso. Può essere usato da 10 a 12 volte.
- Non utilizzare l'olio o grasso per più di sei mesi. Seguire le istruzioni presenti sulla confezione.
- L'olio o grasso possono generalmente essere usati se si friggono sempre proteine contenenti prodotti alimentari come cerne o pesce.
- Non utilizzare insieme olio fresco e usato.
- Cambiare l'olio o grasso se inizia a fare schiuma quando riscaldato, se sviluppa uno strano odore o sapore o se diventa scuro e/o ha la consistenza di uno sciroppo.

Smaltimento

L'olio o grasso utilizzato possono essere smaltiti versandoli nella confezione o bottiglia originaria. Il grasso solido può essere solidificato nella friggitrice e poi rimosso con un cucchiaio o spatola e avvolto in un giornale.
Le bottiglie e il giornale devono essere posti in un cestino o rifiuti secondo le normative vigenti.

Tabella

Questa tabella mostra le quantità di alimenti e la temperatura e i tempi di frittura necessari.
Se le istruzioni sulla confezione del prodotto sono diverse dai valori qui indicati, seguire le istruzioni sulla confezione.

Temperatura	Tipo di prodotto	Quantità massima per ciclo		Tempo di frittura (minuti)	
		Fresco	Surgelato	Freschi o scongelati	Surgelato
160℃	Patatine fatte in casa (1° ciclo di frittura)	700g	--	4-5	--
	Pesce fresco	500g	--	5-7	--
170℃	Ali di pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	Crocchette di formaggio	5	4	4-5	6-7
	Piccole frittelle di patate	--	4	--	3-4
	Verdure fritte (funghi, cavolfiori)	10-12	--	2-3	--
	Patatine fatte in casa (2° ciclo di frittura)max.175℃	700g	--	3-4	--
	Patatine surgelate max.175℃	--	550g	--	5-6
180℃	Involtini primavera	3	2	6-7	10-12
	Pepite di pollo	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snack	10-12	10	3-4	4-5
	Pezzi di carne (piccoli)	8-10	--	3-4	4-5
	Bastoncini di pesce	8-10	8	3-4	4-5
	Cozze	15-20	15	3-4	4-5
	Anelli di seppia impanati	10-12	10	3-4	4-5
	Pesce in burro	10-12	10	3-4	4-5
	Gamberi	10-12	10	3-4	4-5
	Anelli di mela	5	--	3-4	--
190℃	Patatine	700g	550g	3-4	5-6
	Fette di melanzane	600g	--	3-4	--
	Crocchette di patate	5	4	4-5	6-7
	Crocchette di carne/pesce	5	4	4-5	6-7
	Ciambelle	4-5	--	5-6	--
	Camambert infornato (pane)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Cotolette	2	--	3-4	--

ES

Instrucciones generales de seguridad

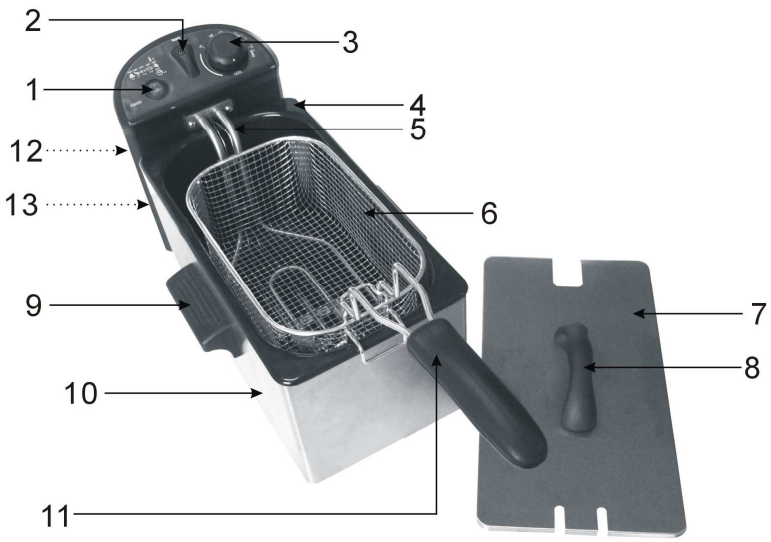
Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el voltaje indicado en la placa de especificaciones del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea el manual de instrucciones atentamente y consérvelo para futuras consultas.
- Conserve el manual de instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso particular y no comercial. Manténgalo alejado de fuentes de calor, del sol y de la humedad, y protéjalo de impactos fuertes.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente siempre que no utilice el aparato, que desee acoplar accesorios, que lo limpie o cuando detecte algún problema. Desenchufe el aparato antes de realizar estas operaciones. Tire del enchufe, no del cable.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Pruebe el aparato, el enchufe y el cable para detectar cualquier daño posible. En caso de detectar cualquier tipo de daño, no utilice el aparato y hágalo reparar por un técnico cualificado. Sólo se deben utilizar piezas originales.
- Si el cable o el enchufe están dañados deberán ser sustituidos por un técnico autorizado para evitar cualquier tipo peligro. No repare el aparato usted mismo.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de fuentes de calor, de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes afilados y semejantes.
- Nunca utilice el aparato sin vigilancia. Desconecte el aparato cuando no lo utilice, aunque sólo sea por un rato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ninguna circunstancia coloque el aparato bajo agua o cualquier otro líquido, ni permita que entre en contacto con dichos líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- En caso de que el aparato se moje, desenchúfelo de la corriente inmediatamente. No permita que entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato para otros usos que no sean para el que ha sido fabricado.

- Se ruega leer las instrucciones de uso y consultar los diagramas del control/resistencia antes de usar la freidora.
- Compruebe que la tensión determinada en la placa de la freidora se corresponde con la tensión de la red.
- Conecte la freidora únicamente a una toma de corriente de pare con conexión a tierra.
- Antes de usar por primera vez la freidora, limpie las piezas individuales con profundidad (véase la sección “Limpieza”).
- No sumerja el control/resistencia en agua y no limpie estas piezas bajo el grifo.
- Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- Se recomienda usar aceite o grasa líquida de freír. También se puede usar grasa sólida. En este caso, se poner atención en garantizar que la grasa no salpique y que la resistencia no se sobrecaliente (véase la sección "Grasa sólida" y "Consejos prácticos").
- No conecte la freidora si no está llena de aceite o de grasa líquida.
- Utilice solamente aceite o grasa que no cree espuma y que sea adecuada para freír. Esta información está indicada en el envase o etiqueta.
- La freidora se debe llenar con aceite o grasa entre las dos marcas en el interior del recipiente. Antes de conectar la freidora, asegúrese siempre de que está llena con suficiente grasa o aceite.
- Un interruptor de seguridad térmica desconecta la freidora en caso de sobrecalentamiento (véase la sección “Seguridad”).
  Estas instrucciones muestran las cantidades máximas para freír y no se deben superar (véase la Tabla).
- Se libera vapor caliente durante la fritura. Mantenga una distancia de seguridad respecto al vapor.
- Cuando se utilice la freidora, se debe mantener fuera del alcance de los niños. No deje que cuelgue el cable por el borde de la mesa o superficie sobre la que la freidora está asentada.
- Después de usar, sitúe el termostato en el ajuste mínimo (gire el termostato totalmente en sentido contrario a las agujas del reloj). Desenchufe de la red y deje enfriar el aceite o la grasa. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado y sus contenidos también.
- Las piezas dañadas las debe reemplazar el centro de servicio técnico autorizado.
- La garantía quedará invalidada en caso de reparaciones no autorizadas.
- Se ruega guardar estas instrucciones para consultas futuras.

Descripción

1 Interruptor Encendido/Apagado
2 Luz piloto encendido
3 Regulador de temperatura
4 Recipiente interno esmaltado
5 Resistencia
6 Cestillo
7 Tapa
8 Asa
9 Asa tacto frío
10 Carcasa acero inoxidable
11 Mango del cestillo
12 Función de control
13 Función reajuste



SEGURIDAD

Interruptor térmico de seguridad

En caso de sobrecalentamiento, el interruptor térmico desconectará la freidora. Esto puede ocurrir si la freidora no está llena con suficiente aceite o al derretirse la grasa sólida en la freidora, en el caso en que la grasa sólida se derrita en la freidora. En el caso de la grasa sólida, la resistencia no puede radiar el calor producido lo suficientemente rápido. Si el interruptor térmico desconecta la freidora, proceda según lo siguiente:

- Deje enfriar el aceite o la grasa.
- Pulse con cuidado el (interruptor de reajuste) en la parte trasera del elemento de control con un pequeño destornillador.
  La freidora está lista para usarse de nuevo.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad en el elemento de control garantiza que la resistencia solo se conecte cuando el elemento de control se bloquea con un clic.

Zona fría

Durante el proceso de la fritura, se acumulan restos de alimentos en la parte inferior del recipiente. Como la resistencia está dispuesta en la parte inferior del recipiente y calienta el aceite/grasa en la parte superior de la freidora, el aceite/grasa entre la base y la resistencia permanece relativamente frío (zona fría). Esto evita que los restos de alimentos de esta zona se quemen y ofrece la ventaja de poder utilizar el aceite o la grasa más de una vez.

Freír con grasa sólida

Recomendamos utilizar aceite o grasa líquida de freír en esta freidora. Se puede utilizar también grasa sólida. Para evitar que la grasa salpique y la freidora se caliente demasiado, se deberían tomar las siguientes medidas:

- Al usar grasa fresca, deje que los bloques de grasa se derritan lentamente a temperatura moderada en una sartén normal. Luego vierta con cuidado en la freidora. Enchufe a la red y conecte la freidora (véase la sección ”freír”) .
- Después de usar, guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente. ¡Si la grasa está demasiado fría, puede salpicar cuando se recaliente!

Para evitar que esto ocurra, pinche la grasa sólida con un tenedor varias veces. Tenga cuidado de no dañar la resistencia.

Antes de la fritura

- Antes de usar la freidora por primera vez, se deben limpiar y secar a fondo las piezas del aparato (Véase la sección ”Limpieza”).
- Coloque la freidora sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Si la freidora está colocada debajo de un extractor de la cocina, asegúrese de que la cocina está desconectada.
- Extraiga el cable totalmente del compartimento.
- Retire la tapa.
- Extraiga el cestillo.
- Doble el asa y ajústelo con cuidado al cestillo.
- Llene la freidora seca y vacía hasta la marca superior del recipiente (3 litros de aceite o 2,5kg de grasa sólida) con aceite. Grasa sólida o líquida derretida (véase las secciones ”Grasa sólida” y “Consejos prácticos”).
- !Nunca mezcle tipos diferentes de grasa o aceite!
- Enchufe a la red.
- El cable no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora.

Fritura

- Conecte la freidora con el interruptor de encendido/apagado. La luz piloto verde se encenderá.
- Sitúe el termostato en el ajuste de temperatura necesaria. La temperatura correcta de fritura aparece en el envase de los alimentos congelados o en la tabla de estas instrucciones.
- La luz piloto de la temperatura se pone roja. La grasa se calienta a la temperatura necesaria entre 10 y 15 minutos.
- Mientras la freidora alcanza la temperatura, la luz piloto se encenderá y apagará varias veces. La luz piloto permanece encendida mientras la resistencia se calienta. Si no se ilumina durante un rato, el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Fría solo en el cestillo cuando la luz piloto no se encienda durante un rato.
- Al usar aceite o grasa líquida, el cestillo puede permanecer en la freidora mientras se calienta. Se puede dejar también el cestillo en la freidora si la grasa está solidificada.
- Retire el cestillo de la freidora y llénelo con el producto a freír.
- No supere las cantidades de llenado máximas especificadas en estas instrucciones (véase la Tabla).
- Coloque de nuevo el cestillo en la freidora y coloque la tapa en el recipiente.
- Durante el proceso de fritura, retire de vez en cuando el cestillo del aceite o grasa y sacuda con cuidado los contenidos.

Después de la fritura

- Después de la fritura, retire la tapa y coloque el cestillo en la parte superior para dejar que escurra el aceite.
- Extraiga con cuidado el cestillo del recipiente. Si es necesario sacuda todo el exceso de aceite o grasa sobre la freidora.
- Coloque el producto frito en un recipiente o tamiz (como papel de cocina absorbente).
- Desconecte la freidora con el interruptor de encendido/apagado y ajuste el termostato al nivel más bajo (gire el termostato totalmente en sentido contrario a las agujas del reloj).
- Si la freidora no se utiliza regularmente. Se recomienda guardar el aceite o la grasa líquida después de enfriarse en un recipiente preferiblemente en el frigorífico o en algún sitio fresco. Filtre el aceite o la grasa con un tamiz fino en el recipiente para retirar los restos de alimentos del aceite o de la grasa. Para vaciar la freidora, retire la tapa, el cestillo y el control/resistencia. Retire el cestillo de la freidora y vierta el aceite o la grasa (véase la sección ”Limpieza”).
- Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y guárdela allí mismo (véase la sección ”Grasa sólida”).

Limpieza

- Desenchufe de la red.
- Espere hasta que el aceite o la grasa se enfríe antes de limpiar. No se debería dejar que se solidifique completamente la grasa sólida.
- Retire la tapa, el cestillo y el control/resistencia.
- Guarde el control/resistencia en un lugar seco y seguro.
- ¡El control/resistencia no se debería sumergir en el agua ni limpiar debajo del grifo! Estas piezas solo se deben limpiar con un paño húmedo si es necesario.
- Retire el cestillo y drene el aceite o la grasa.
- Limpie la tapa, el recipiente, el cestillo y el cuerpo con líquido de lavar en agua caliente. Aclare con agua clara y seque a fondo. No utilice ningún agente cáustico ni abrasivo ni agentes/materiales de limpieza abrasivo como un limpiador de estropajo de aluminio
- Monte de nuevo la freidora introduciendo el recipiente, el control/resistencia y finalmente el cestillo.
- Acople el asa doblándola en el cestillo.
- Rebobine el cable e insértelo con el enchufe en el compartimento del cable.
- Eleve la freidora con la ayuda de las asas portadoras laterales.
- Guarde la freidora con la tapa cerrada. Esto hará que el interior de la freidora se mantenga limpio y sin polvo.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Patatas fritas caseras

Cómo hacer deliciosas y crujientes patatas fritas:

- Las patatas destinadas a freír deberían ser nutritivas y no mostrar signos de brotes.
- Se deberían usar patatas harinosas o sólidas.
- Después de pelar las patatas, córtelas según desee (bandas o rebanadas).
- Deje reposar en agua las patatas aproximadamente una hora antes de usar. Así se libera parte del azúcar, una de las sustancias principales responsables de la formación de acrilamida.
- Deje que las patatas se sequen completamente.
- Fría siempre las patatas caseras dos veces.
- Primero durante 4-6 minutos a 160℃ y luego entre 2-4 minutos a un máximo de 175℃.
- Cuando las fría por segunda vez, levante el cestillo varias veces y sacuda para que las patatas queden sueltas. De este modo tendrán todas un fino y uniforme color dorado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y, por tanto, solo necesitan freírse una vez. Se ruega seguir las instrucciones del paquete.
- Productos congelados
  Los productos congelados (-16 a -18℃) enfrían el aceite o la grasa considerablemente y por tanto, no se enfría suficientemente rápido y puede absorber demasiado aceite o grasa.
- Esto se puede evitar según lo siguiente:
- No fría grandes cantidades a la vez (véase la Tabla).
- Caliente el aceite, al menos, 15 minutos antes de añadir el producto.
- Ajuste el termostato a la temperatura especificada en las instrucciones o en el envase del producto.
- Se recomienda dejar que el producto congelado se descongele a temperatura ambiente. Retire la mayor cantidad de hielo y agua que sea posible antes de poner el alimento en la freidora.
- Coloque el producto lentamente y con cuidado en la freidora ya que los productos congelados tienden a provocar que el aceite o grasa caliente cree burbujas repentinamente con fuerza.

Cómo eliminar sabores no deseados

Algunos productos alimenticios, especialmente el pescado, sueltan líquido al freírse. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa y afectan al olor y sabor de otros productos fritos posteriormente en el mismo aceite o grasa. El sabor del aceite o de la grasa se puede neutralizar conforme a lo siguiente:

*Caliente el aceite o la grasa a 160℃ y añada dos rebanadas finas de pan o perejil en la freidora. Espere hasta que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con una espumadera. El sabor del aceite es neutro de nuevo.

Calentar de manera saludable

Los nutricionistas recomiendan el uso de aceites y grasas vegetales que contengan ácidos de grasas no saturadas (ej., ácido linoleico). Estos aceites y grasas, sin embargo, pierden sus propiedades positivas más rápidamente que otros tipos y por tanto se deben cambiar con más frecuencia. La siguiente información son directrices a seguir:

- Cambie el aceite o la grasa regularmente. Si la freidora se utilice principalmente para patatas fritas y el aceite o la grasa se filtra después de cada uso. Se puede utilizar hasta de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite durante más de seis meses. Siga las instrucciones del paquete.
- No se debe utilizar tanto tiempo el aceite o la grasa si se usa para freír principalmente proteínas que contienen los alimentos como la carne o el pescado.
- No mezcle aceite fresco con aceite usado.
- Cambie el aceite o la grasa si comienza a crear espuma al calentarse, desarrolla un extraño sabor u olor o se hace más oscuro y/o tiene una consistencia como el sirope.

Eliminación de residuos

El mejor modo de eliminar el aceite o la grasa líquida usada es vertiéndolo de nuevo en la botella de plástico original y sellándola bien. La grasa sólida se debería dejar que se solidificara en la freidora y luego retirarla, (ej., con una cuchara o espátula) y envuelta con papel de periódico.

Las botellas o el periódico se deberían colocar en la basura o recipiente conforme a las normas nacionales aplicables.

Tabla

Esta tabla muestra las cantidades de alimentos y la temperatura y tiempos de fritura necesarios.

Si las instrucciones del paquete del producto son distintas de los valores mostrados en esta tabla, se deberán seguir las instrucciones del envase.

Temperatura	Tipo de producto	Cantidad máxima por ciclo		Tiempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
160℃	Patatas caseras (primer ciclo de fritura)	700g	--	4-5	--
	Pescado fresco	500g	--	5-7	--
170℃	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	Buñuelos de patata	--	4	--	3-4
	Verduras fritas (champiñones, coliflor)	10-12	--	2-3	--
	Patatas caseras (Segundo ciclo fritura) máx.175℃	700g	--	3-4	--
	Patatas congeladas máx.175℃	--	550g	--	5-6
180℃	Rollos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Bocaditos de pollo	10-12	10	3-4	4-5
	Miniaperitivos	10-12	10	3-4	4-5
	Albóndigas(pequeñas)	8-10	--	3-4	4-5
	Barritas de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
	Calamares	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado rebozado	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Aros de manzana	5	--	3-4	--
190℃	Patatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	Rebanadas de berenjena	600g	--	3-4	--
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas de carne/pescado	5	4	4-5	6-7
	Rosquillas	4-5	--	5-6	--
	Camembert asado(con pan)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

PT

Instruções gerais de segurança

Verifique se a sua tensão de alimentação corresponde à tensão indicada na placa de identificação do seu aparelho.

- Antes de ligar este aparelho, leia o manual de instruções, e guarde-o para consulta futura.
- Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o recibo de compra e, se possível, a caixa com os respectivos materiais de acondicionamento!
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização privada e não a utilizações comerciais! Mantenha-o afastado da luz directa do sol, do calor e da humidade para o proteger contra avarias.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, quando fixar acessórios, quando limpar o aparelho ou quando ocorrer uma avaria. Desligue primeiro o aparelho. Retire o cabo da tomada e não do aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Verifique regularmente se o dispositivo, a ficha e o cabo estão danificados. Se houver algum tipo de dano, não deve utilizar o aparelho. Deve entregá-lo a um técnico qualificado para que este o repare, evitando assim mais perigos. Só podem ser utilizadas peças de substituição originais.
- Se o cabo ou o fio estiverem danificados, devem ser substituídos por um técnico autorizado para evitar mais perigos. Não tente reparar o aparelho sozinho.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe do calor, da luz directa do sol, da humidade, de extremidades afiadas e de outras situações semelhantes.
- Não utilize este aparelho sem supervisão! Desligue o aparelho sempre que não o estiver a utilizar, mesmo que seja por breves momentos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não pode, em nenhuma circunstância, entrar em contacto ou ser colocado dentro de água ou de outro líquido. Não utilize o aparelho se tiver as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não coloque as mãos dentro de água.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.

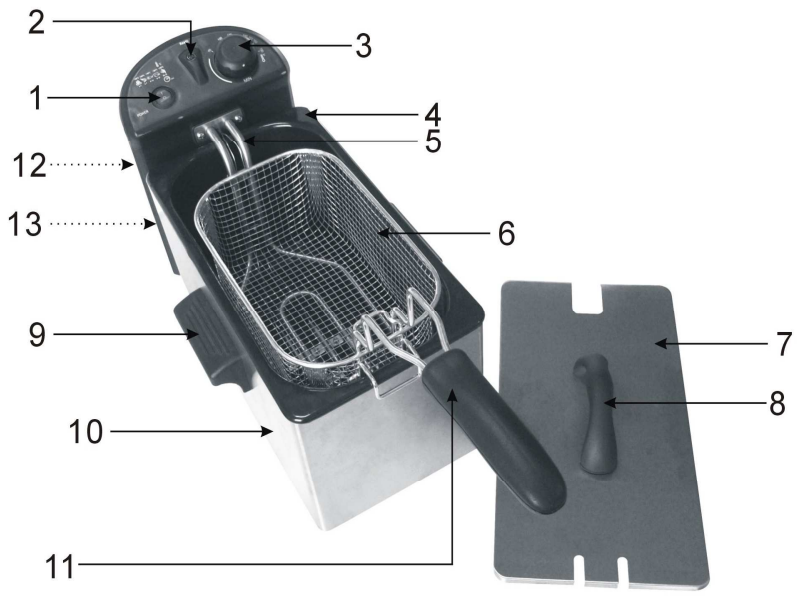
- Leia as instruções de utilização e consulte os diagramas do elemento de controlo/aquecimento antes de utilizar a fritadeira.
- Verifique se a tensão indicada na chapa de identificação da fritadeira corresponde à tensão eléctrica.
- Ligue a fritadeira apenas a uma tomada eléctrica com contacto terra.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças individuais (consulte a secção “Limpeza”)
- Nunca mergulhe o elemento de controlo/aquecimento em água e não lave estas partes debaixo de água corrente.
- Certifique-se de que todas as peças estão totalmente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida.
- Recomenda-se que utilize óleo para fritar ou gordura líquida para fritar. Também pode utilizar gordura sólida para fritar. Neste caso, deve ter especial atenção para garantir que a gordura não salpica e que o elemento de aquecimento não aquece em excesso (consulte a secção “Gordura sólida para fritar” e “Dicas”)
- Nunca ligue a fritadeira, caso não esteja cheia com óleo ou gordura líquida.
- Utilize apenas óleo ou gordura que não façam espuma e que sejam adequados para fritar. Esta informação é apresentada na embalagem ou na etiqueta.
- A fritadeira deve ser cheia com óleo ou gordura até meio das duas marcas no interior do recipiente. Antes de ligar a fritadeira, certifique-se sempre de que esta possui gordura ou óleo suficiente.
- Um sistema de corte térmico de segurança desliga a fritadeira, caso haja sobreaquecimento (consulte a secção “Segurança”)

Estas instruções mostram as quantidades máximas de tempo de fritura e não devem ser ultrapassadas (consulte a Tabela).

- Durante a fritura é libertado vapor quente. Mantenha uma distância de segurança do vapor.
- Quando a fritadeira está a ser utilizada, deve estar fora do alcance de crianças. Não deixe o cabo pendurado na extremidade de mesas ou balcões onde a fritadeira esteja colocada.
- Depois de utilizar, coloque o termóstato na posição mais baixa (rode o termóstato totalmente na direcção contrária aos ponteiros do relógio). Desligue a ficha da tomada eléctrica e deixe o óleo ou a gordura arrefecerem. Não mova a fritadeira até o seu conteúdo ter arrefecido por completo.
- As peças danificadas só devem ser substituídas por um centro de serviços ao cliente autorizado.
- A garantia será anulada caso sejam feitas reparações não autorizadas.
- Guarde estas instruções para futuras consultas.

Lista de peças

1. Interruptor Ligar/Desligar
2 Luz indicadora de energia
3 Roda selectora da temperatura
4 Recipiente interior esmaltado
5 Elemento de aquecimento
6 Cesto
7 Tampa
8 Pega
9 Peça de toque frio
10 Estrutura em aço inoxidável
11 Pega do cesto
12 Função de controlo
13 Função de reset



SEGURANÇA:

Sistema de segurança de corte térmico

Em caso de sobreaquecimento, o sistema de corte térmico irá desligar a fritadeira. Isto pode acontecer se a fritadeira não tiver óleo suficiente ou a gordura sólida para fritar tenha derretido na fritadeira. Caso a gordura sólida tenha derretido na fritadeira. No caso da gordura sólida, o elemento de aquecimento não consegue radiar o calor produzido rápido o suficiente. Se o sistema de corte térmico desligar a fritadeira, prossiga do seguinte modo:

- Deixe o óleo ou a gordura arrefecer.
- Prima cuidadosamente no (interruptor de reset) na parte traseira do elemento de controlo com uma pequena chave de fendas.

A fritadeira está novamente pronta para usar.

Interruptor de segurança

O interruptor de segurança no elemento de controlo garante que o elemento de aquecimento só pode ser ligado quando o elemento de controlo está fixo através de um clique.

Zona de frio

Durante o processo de fritura, juntam-se no fundo do recipiente partículas de comida. Uma vez que o elemento de aquecimento está na parte inferior do recipiente e aquece o óleo/gordura na área superior da fritadeira, o óleo/gordura entre a base e o elemento de aquecimento mantém-se relativamente frio (zona de frio). Isto evita que as partículas de comida nesta zona se queimem e oferece a vantagem de poder utilizar o óleo ou a gordura mais de uma vez.

Fritar com gordura sólida

Recomendamos a utilização de óleo para fritar ou gordura líquida para fritar com esta fritadeira. Também pode utilizar gordura sólida para fritar. Para evitar salpicos de gordura e que a fritadeira aqueça demasiado, deve tomar as seguintes precauções:

- Quando utiliza gordura fresca, deixe os blocos de gordura derreterem lentamente a um calor moderado numa frigideira normal. Verta cuidadosamente a gordura derretida para dentro da fritadeira. Ligue a ficha à corrente eléctrica e ligue a fritadeira no interruptor (consulte a secção “fritar”).
- Depois de utilizar, guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente. Se a gordura estiver muito fria, pode salpicar quando for novamente aquecida!

Para evitar que isto aconteça, pique a gordura sólida várias vezes com um garfo. Cuidado para não danificar o elemento de aquecimento.

Antes de fritar

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpe e seque cuidadosamente as peças individuais (consulte a secção “Limpeza”)
- Coloque a fritadeira numa superfície horizontal e estável.
- Se a fritadeira for colocada debaixo do exaustor no fogão, deve garantir-se que o fogão está desligado.
- Retire o cabo eléctrico totalmente do local de armazenamento no aparelho.
- Remova a tampa.
- Remova o cesto.
- Desdobre a pega e fixe cuidadosamente ao cesto.
- Encha o recipiente da fritadeira com óleo até ao nível superior (3 litros de óleo ou 2,5kg de gordura sólida). Utilize gordura líquida ou sólida derretida (consulte as secções “Gordura sólida para fritar” e “Dicas”).
- Nunca misture diferentes tipos de gordura ou de óleo!
- Ligue a ficha à corrente eléctrica.
- O cabo eléctrico nunca deve entrar em contacto com as peças quentes da fritadeira.

Fritar

- Ligue a fritadeira com o interruptor ligar/desligar. A luz indicadora verde acende-se.
- Coloque o termóstato na posição da temperatura necessária. Encontra a temperatura correcta para fritar na embalagem dos alimentos ou na tabela apresentada abaixo.
- A luz de controlo da temperatura está vermelha. A gordura é aquecida até à temperatura necessária dentro de 10 a 15 minutos.
- Enquanto a fritadeira está a aquecer, a luz de controlo irá ligar-se e desligar-se várias vezes. A luz indicadora mantém-se acesa enquanto o elemento de aquecimento está a aquecer. Caso não se acenda durante algum tempo, o óleo ou a gordura atingiram a velocidade pretendida.
- Coloque os alimentos novamente a fritar dentro do cesto apenas quando a luz indicadora se apagar durante algum tempo.
- Quando utiliza óleo ou gordura líquida, pode deixar o cesto dentro da fritadeira enquanto esta aquece. O cesto também pode ser deixado na fritadeira se a gordura em redor do cesto estiver solidificada.
- Remova o cesto da fritadeira e encha com os alimentos a fritar.
- Não ultrapasse as quantidades máximas de enchimento especificadas nas instruções (consulte a Tabela).
- Volte a colocar cuidadosamente o cesto dentro da fritadeira e tape com a tampa.
- Durante o processo de fritura, remova ocasionalmente o cesto do óleo ou da gordura e agite cuidadosamente os alimentos.

Depois de fritar

- Depois de fritar, remova a tampa e coloque o cesto na parte superior para permitir que o óleo escorra.
- Retire cuidadosamente o cesto do recipiente. Caso necessário, agite o óleo ou a gordura em excesso para dentro da fritadeira.
- Coloque os alimentos fritos numa taça ou coador (revestido com papel de cozinha absorvente.)
- Desligue a fritadeira no interruptor ligar/desligar e coloque o termóstato no nível mais baixo (rode o termóstato totalmente na direcção contrária aos ponteiros do relógio.)
- Se a fritadeira não for utilizada regularmente. Recomenda-se que guarde o óleo ou a gordura líquida num recipiente depois de arrefecer, de preferência no frigorífico ou noutro local fresco. Filtre o óleo ou a gordura através de um coador fino para o recipiente, para remover partículas de comida do óleo ou da gordura. Para esvaziar a fritadeira, remova a tampa, o cesto e o elemento de controlo/aquecimento. Remova o recipiente da fritadeira e retire o óleo ou a gordura (consulte a secção “Limpeza”).
- Se a fritadeira tiver gordura sólida, deixe a gordura solidificar na fritadeira e guarde (consulte a secção “Gordura sólida para fritar”).

Limpeza

- Desligue a ficha da corrente eléctrica.
- Espere até o óleo ou a gordura arrefecerem por completo antes de limpar. Não deve deixar a gordura sólida solidificar por completo.
- Remova a tampa, o cesto e o elemento de controlo/aquecimento.
- Guarde o elemento de controlo/aquecimento num local seguro e seco.
- O elemento de controlo/aquecimento nunca deve ser mergulhado em água nem ser lavado debaixo de água corrente! Quando necessário, deve limpar estas peças com um pano húmido.
- Remova o cesto e drene o óleo ou a gordura.
- Limpe a tampa, o recipiente, o cesto e a estrutura do aparelho com detergente e água quente. Enxagúe completamente com água limpa e deixe secar por completo. Não utilize detergentes/materiais cáusticos ou abrasivos, como um esfregão de aço.
- Volte a montar a fritadeira ao inserir o recipiente, o elemento de controlo/aquecimento e por fim o cesto.
- Fixe a pega e dobre para dentro do cesto.
- Enrole o cabo eléctrico e guarde juntamente com a ficha no local de armazenamento do cabo.
- Levante a fritadeira com a ajuda das pegas de transporte laterais.
- Guarde a fritadeira com a tampa fechada. Isto irá manter o interior da fritadeira limpo e livre de poeiras.

DICAS

Batatas fritas caseiras

Como fazer batatas fritas deliciosas e estaladiças:

- As batatas para fritar devem ser nutritivas e não devem mostrar sinais de grelar.
- Pode utilizar batatas farinhentas ou firmes para fritar.
- Depois de descascar as batatas, corte como desejar (palito ou pala pala).
- Deixe as batatas em água cerca de uma hora antes de utilizar. Parte do açúcar, uma das principais substâncias responsáveis pela formação de acrilamida, é então libertada.
- Deixe as batatas secarem por completo.
- Frite sempre as batatas fritas caseiras duas vezes.
- Primeiro durante 4-6 minutos a 160°C e depois 2-4 minutos à temperatura máxima de 175°C.
- Quando fritar pela segunda vez, eleve o cesto da fritadeira algumas vezes e agite para soltar as batatas. Deste modo, irão todas ficar com uma cor dourada homogénea.
- As batatas fritas congeladas são pré-cozinhadas e por isso só precisam de ser fritas uma vez. Siga as instruções do pacote.
- Alimentos congelados
  Os alimentos congelados (-16 a -18°C) arrefecem consideravelmente o óleo ou a gordura e desse modo não fritam rápido o suficiente e podem absorver demasiado óleo ou gordura.
- Para evitar que isto suceda, faça o seguinte:
- Não frite grandes quantidades de uma só vez (consulte a Tabela).
- Aqueça o óleo, pelo menos 15 minutos antes de adicionar o alimento.
- Coloque o termóstato na temperatura especificada nestas instruções ou na embalagem do alimento.
- De preferência, deixe o alimento congelado descongelar à temperatura ambiente. Remova o máximo de gelo e água possível antes de colocar o alimento na fritadeira.
- Coloque o alimento lenta e cuidadosamente na fritadeira, uma vez que os alimentos congelados têm a tendência para causar o óleo ou a gordura quentes borbulhar de forma abrupta.

Como remover sabores indesejados.

Alguns alimentos, principalmente o peixe, libertam líquidos enquanto estão a ser fritos. Esses líquidos juntam-se ao óleo ou à gordura de fritar e subsequentemente afectam o cheiro e o sabor de outros alimentos fritos no mesmo óleo ou gordura. O sabor do óleo ou da gordura pode ser neutralizado da seguinte maneira:

*Aqueça o óleo ou a gordura a 160^{o}C e adicione duas fatias finas de pão ou alguma salsa na fritadeira. Espere até o óleo ou a gordura parar de borbulhar e remova o pão ou a salsa como uma escumadeira. O sabor do óleo ou da gordura está agora novamente neutro.

Alimentos saudáveis

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos e gorduras vegetais que contenham ácidos gordos não saturados (por ex. ácido linoleico). Contudo, estes óleos e gorduras perdem as suas propriedades positivas mais depressa que os outros tipos de óleos e gorduras e desse modo devem ser mudados com mais frequência. Para sua orientação, é fornecida a seguinte informação:

- Mude regularmente o óleo ou a gordura. Se a fritadeira for utilizada principalmente para batatas fritas e o óleo ou a gordura for coado depois de cada utilização, pode utilizar o óleo ou a gordura durante 10 a 12 vezes.
- Não utilize o óleo ou a gordura durante mais de seis meses. Siga as instruções da embalagem.

- O óleo ou a gordura geralmente não podem ser utilizados durante muito tempo, caso sejam utilizados para fritar principalmente alimentos que contenham proteínas, tais como carne ou peixe.
- Não misture óleo novo com óleo usado.
- Mude o óleo ou a gordura se começar a fazer espuma quando aquecido, se desenvolver um sabor ou cheiro estranho ou ficar escuro e/ou tiver uma consistência semelhante a xarope.

Eliminar

O óleo ou a gordura líquida usados são melhor eliminados ao deitar de novo para a garrafa de plástico original e ao fechar bem. Deve deixar a gordura sólida solidificar na fritadeira e então remover (por ex. com uma colher ou espátula) e embrulhar em jornal.

As garrafas ou o jornal devem ser colocados junto do lixo doméstico ou serem eliminados de acordo com os regulamentos nacionais em vigor.

Tabela

Esta tabela mostra as quantidades dos produtos alimentares e a temperatura necessária e os tempos de fritura.
Caso os valores das instruções na embalagem do alimento sejam diferentes dos valores apresentados nesta tabela, siga as instruções indicadas na embalagem.

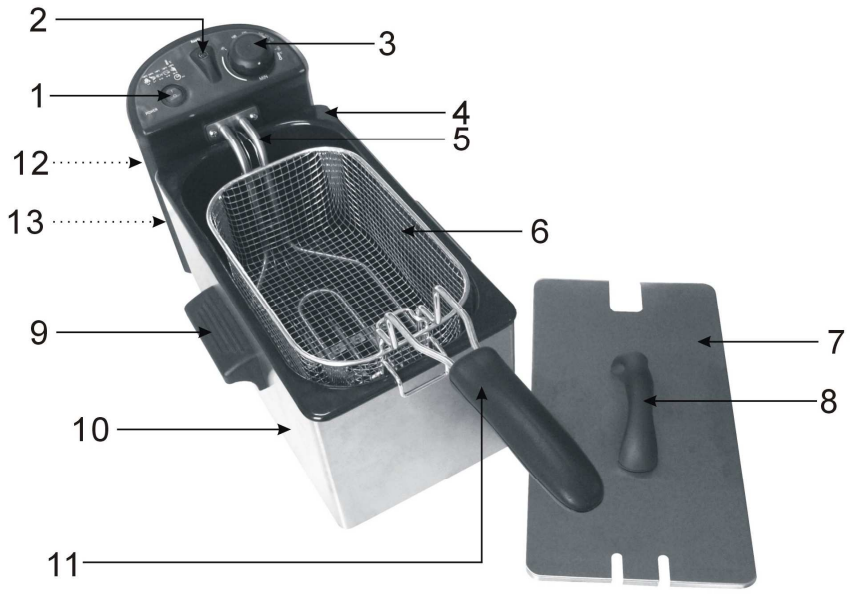
Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade máxima por ciclo		Tempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fresco ou descongelado	Congelado
160℃	Batatas fritas caseiras (primeiro ciclo de fritura)	700g	--	4-5	--
	Peixe fresco	500g	--	5-7	--
170℃	Asas de frango	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetes de queijo	5	4	4-5	6-7
	Batatas fritas pequenas	--	4	--	3-4
	Vegetais fritos (cogumelos, couve-flor)	10-12	--	2-3	--
	Batatas fritas caseiras (segundo ciclo de fritura) máx. 175°℃	700g	--	3-4	--
	Batatas fritas congeladas, máx. 175°℃	--	550g	--	5-6
180℃	Crepes chineses	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de frango	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Almôndegas (pequenas)	8-10	--	3-4	4-5
	Filetes de peixe	8-10	8	3-4	4-5
	Mexilhões	15-20	15	3-4	4-5
	Calamares	10-12	10	3-4	4-5
	Panado de peixe	10-12	10	3-4	4-5
	Camarões	10-12	10	3-4	4-5
	Argolas de maçã	5	--	3-4	--
190℃	Batatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	Fatias de beringela	600g	--	3-4	--
	Croquetes de batata	5	4	4-5	6-7
	Croquetes de carne/peixe	5	4	4-5	6-7
	Sonhos	4-5	--	5-6	--
	Camembert panado	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Peito de frango à milanesa	2	--	3-4	--

HR

Molimo vas pročitajte upute za korištenje i pogledajte nacrte regulatora / grijaćeg elementa prije upotrebe duboke friteze.
Provjerite da li napon, koji je naveden na nazivnoj pločici duboke friteze, odgovara naponu mrežnog napajanja.
Duboku fritezu priključite samo na mrežnu utičnicu s uzemljenjem.
Prije prvog korištenja duboke friteze, temeljito očistite pojedine dijelove (pogledajte odjeljak “Čišćenje”)
Nemojte nikad uranjati regulator / grijaći element u vodu i te dijelove nemojte prati pod tekućom vodom.
Pobrinite se da svi dijelovi budu potpuno suhi prije nego duboku fritezu napunite uljem ili rastopljenom mašću.
Preporučuje se da za prženje koristite ulje ili rastopljenu mast. Također se može koristiti i kruta mast. U tom slučaju moraju se provesti posebne mjere, kako bi se osiguralo da masnoća ne prska id a se grijaći element ne pregrije (pogledajte odjeljak “Prženje sa krutom masti“ i “Savjeti”)
Nemojte nikad uključivati duboku fritezu ako ona nije napunjena uljem ili mašću.
Koristite samo ulje koje se ne pjeni i koje je prikladno za prženje. Ovi podaci prikazani su na ambalaži ili naljepnici.
Duboka pržilica mora biti napunjena uljem ili masnoćom do razine između dvije oznake unutar zdjele. Prije uključivanja duboke friteze uvijek provjerite da li je ona propisno napunjena uljem ili mašću.
Sigurnosna termoslopka će isključiti duboku pržilicu u slučaju pregrijavanja (pogledajte odjeljak “Sigurnost”)
Ove upute prikazuju maksimalnu količinu za prženje i one se ne smiju prekoračiti (pogledajte tablicu).
Za vrijeme prženja oslobađa se vruća para. Zadržavajte se na sigurnoj udaljenosti od pare.
Duboka friteza mora za vrijeme korištenja biti izvan dohvata djece. Kabel ne smije visiti preko ruba stola ili pulta ili radne površine na kojoj stoji duboka friteza.
Nakon korištenja termostat postavite u najnižu postavku (termostat okrenite do kraja u smjeru suprotnom od kazaljke sata). Iskopčajte mrežni utikač i omogućite hlađenje ulja ili masti. Nemojte duboku fritezu pomicati sve dok se ona i njezin sadržaj ne ohlade.
Oštećeni dijelovi smiju se zamijeniti samo u ovlaštenom servisnom centru.
U slučaju neovlaštenih popravaka, jamstvo više neće vrijediti.
Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

Popis dijelova

1 Sklopka za uključivanje/isključivanje
2 Svjetlosna signalizacija napajanja
3 Gumb za izbor temperature
4 Emajlirani unutarnji lonac
5 Grijaći element
6 Košara
7 Poklopac
8 Drška
9 Hladna drška
10 Kućište od nehrđajućeg čelika
11 Drška košare
12 Upravljačka funkcija
13 Funkcija za reset



SIGURNOST

Sigurnosno toplinsko isključivanje

U slučaju pregrijavanja, sklopka za toplinsko isključivanje će isključiti duboku fritezu. To se može dogoditi ako duboka friteza nije dovoljno napunjena uljem ili ako se kruta mast rastopila u dubokoj fritezi. U slučaju da se kruta mast ratopila u fritezi. U slučaju krute masti, grijaći element neće moći dovoljno brzo isijavati stvorenu toplinu. Ako sigurnosni toplinski element isključi duboku fritezu, postupite na sljedeći način:
Ostavite ulje ili mast da se ohladi.
Pažljivo gurnite (sklopku za resetiranje) na stražnjoj strani upravljačkog elementa, pomoću malog odvijača.
Duboka friteza će sada biti spremna za ponovno korištenje.

Sigurnosna sklopka

Sigurnosna sklopka na upravljačkom elementu osigurava da se grijaći element može uključiti samo ako se upravljački element zaključa uz čujni klik.

Hladna zona

Za vrijeme procesa prženja, čestice hrane se skupljaju na dnu posude. S obzirom da je grijaći element smješten ispod posude i grije ulje/mast u gornjem području duboke friteze, ulje/mast između dna i grijaćeg elementa ostaje relativno hladno (hladna zona). To sprječava da izgaranje čestica hrane u toj zoni i pruža mogućnost ponovnog korištenja ulja ili masti.

Prženje pomoću krute masti

Preporučujemo vam da u ovoj dubokoj fritezi koristite ulje za prženje ili tekuću mast. Također se može koristiti i kruta mast. Kako mast ne bi prskala i kako bi se spriječilo pregrijavanje duboke friteze, potrebno je poduzeti sljedeće mjere opreza:
Pri korištenju svježe masti, pustite da se blokovi masti polako otope na umjerenoj toplini u uobičajenoj tavi za prženje. Pažljivo ulijte otopljenu mast u duboku fritezu. Uključite uređaj u mrežnu utičnicu i uključite duboku fritezu (pogledajte odjeljak "prženje").
Nakon korištenja, duboku fritezu s ponovno ukrućenom masti pohranite na sobnoj temperaturi. Ako je mast previše hladna, može doći do prskanja pri ponovnom grijanju!
Kako biste to spriječili, izbodite krutu mast nekoliko puta vilicom. Pazite da ne oštetite grijaći element.

Prije prženja

Prije prvog korištenja duboke friteze, potrebno je temeljito očistiti i osušiti pojedine dijelove (pogledajte odjeljak “Čišćenje”)

Duboku fritezu postavite na vodoravnu podlogu. Izravnajte i stabilizirajte površinu.

Ako je duboka friteza smještena ispod haube za izvlačenje para na kuhalu, pobrinite se da kuhalo bude isključeno.

Kabel napajanja izvucite do kraja iz prostora za njegovo čuvanje.

Uklonite poklopac.

Izvadite košaru.

Rasklopite dršku i pričvrstite je pažljivo na košaru.

Suhu i praznu duboku fritezu ispunite uljem do gornje oznake u posudi (3 litre ulja ili 2,5 kg krute masti). Tekuća ili otopljena kruta mast (pogledajte odjeljke "Prženje pomoću krute masti" i "Savjeti"),

Nikad ne miješajte različite vrste masti i ulja!

Uključite utikač uređaja u mrežnu utičnicu.

Kabel napajanja ne smije doći u dodir s vrućim dijelovima duboke friteze.

Prženje

Uključite duboku fritezu pomoću sklopke za uključivanje/isključivanje. Zasvijetlit će zeleno signalno svjetlo.

Postavite termostat na potrebnu temperaturu. Točna temperatura prženja je navedena na pakiranju duboko smrznute hrane ili u tablici u tri upute.

Svjetlo regulatora temperature svijetlit će crveno. Ulje će se zagrijati na potrebnu temperaturu za 10 do 15 minuta.

Za vrijeme zagrijavanja duboke friteze na potrebnu temperaturu, svjetlo regulatora će se uključiti i isključiti nekoliko puta. Signalno svjetlo svijetlit će za vrijeme grijanja grijaćeg elementa. Ako se svjetlo ne pali neko vrijeme, ulje ili mast su dosegli postavljenu temperaturu.

Sljedeću košaru pržite samo ako se signalno svjetlo nije uključilo neko vrijeme.

Pri korištenju ulja ili tekuće masti, košara smije ostati u dubokoj fritezi za vrijeme grijanja. Košaru također smijete ostaviti u dubokoj fritezi ako je mast oko košare skrućena.

Izvadite košaru iz duboke friteze i ispunite proizvodom za prženje.

Ne prekoračujte maksimalne količine punjenja koje su navedene u ovim uputama (pogledajte Tablicu).

Pažljivo vratite košaru u duboku fritezu i postavite poklopac na posudu.

Za vrijeme procesa prženja povremeno izvadite košaru iz ulja ili masti i pažljivo protresite sadržaj.

Nakon prženja

Nakon prženja skinite poklopac i stavite košaru na vrh kako bi se ulje ocijedilo.

Pažljivo izvadite košaru izvan posude. Po potrebi otresite višak ulja ili masti iznad duboke friteze.

Prženi proizvod stavite u posudu ili sito (obloženo upijajućim papirom.)

Isključite duboku fritezu pomoću sklopke za uključivanje/isključivanje i postavite termostat na najnižu razinu (okrenite termostat do kraja u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.)

Ako se duboka friteza ne koristi redovito. Preporučljivo je ulje ili tekuću mast, nakon hlađenja u spremniku, pohraniti u hladnjak ili neko drugo hladno mjesto. Procijedite ulje ili mast kroz sitno sito u spremnik radi odstranjivanja čestica hrane iz ulja ili masti. Prilikom pražnjenja duboke friteze skinite poklopac, izvadite košaru i regulator/grijaći element. Izvadite posudu iz duboke friteze i izlijte ulje ili mast (pogledajte odjeljak „Čišćenje“)

Ako duboka friteza sadrži krutu mast, pustite mast da se skruti u dubokoj fritezi i mast pohranite u dubokoj fritezi (pogledajte odjeljak „Prženje pomoću krute masti").

Čišćenje

Odvojite kabel mrežnog napajanja.
Pričekajte da se ulje ili mast ohlade prije čišćenja. Kruta mast se ne smije skrutiti do kraja.
Skinite poklopac, izvadite košaru i regulator/grijaći element.
Spremite regulator/grijaći element na sigurno i suho mjesto.
Regulator/grijaći element se nikada ne smije potapati u vodi ili čistiti pod tekućom vodom! Ti dijelovi se po potrebi mogu očistiti vlažnom krpom.
Izvadite košaru i iscijedite ulje ili mast.
Očistite poklopac, posudu, košaru i tijelo korištenjem sredstva za pranje u vrućoj vodi. Isperite čistom vodom i u potpunosti osušite. Ne koristite lužnata ili oštra sredstva/materijale za čišćenje poput paste ili čelične vune za čišćenje.
Ponovno sastavite duboku fritezu umetanjem posude, regulatora/grijaćeg elementa i na kraju košare.
Pričvrstite dršku njezinim sklapanjem unutar košare.
Namotajte kabel napajanja i zajedno s utikačem ga ugurajte natrag u prostor za čuvanje kabela.
Podignite duboku fritezu pomoću bočnih ručki za nošenje.
Duboku fritezu spremite sa zatvorenim poklopcem. Time ćete osigurati da unutrašnjost duboke friteze bude čista i bez prašine.

SAVJETI

Domaći čips

Kako izraditi ukusan, hrskavi čips:

Krumpir namijenjen za prženje mora biti hranjiv i ne smije pokazivati znakove klijanja.
Za prženje se smiju koristiti brašnasti ili tvrdi krumpiri.
Nakon guljenja krumpira, izrežite ih prema želji (pruge ili kriške).
Stavite krumpir u vodu približno jedan sat prije korištenja. Na taj način se oslobađa šećer, jedna od primarnih tvari odgovornih za stvaranje akrilamida.
Pustite krumpir da se u potpunosti osuši.
Domaći čips uvijek pržite dvaput.
Prvi put 4-6 minuta pri 160℃ a zatim 2-4 minute pri maksimalnoj temperaturi od 175℃.
Kada pržite drugi put, podignite košaru izvan friteze nekoliko puta i protresite je kako biste razdvojili čips. Na taj način će dobiti finu ravnomjernu, zlatnu boju.
Duboko smrznuti čips je već kuhan i stoga ga je potrebno pržiti samo jednom. Molimo slijedite upute na pakiranju.
Duboko smrznuti proizvodi
Duboko smrznuti proizvodi (-16 do -18℃) u znatnoj će mjeri ohladiti ulje ili mast i stoga se ne prže dovoljno brzo pa mogu apsorbirati previše ulja ili masti.
To se može spriječiti na sljedeći način:
Ne pržite velike količine odjednom (pogledajte Tablicu).
Ugrijte ulje najmanje 15 minuta prije dodavanja proizvoda.
Postavite termostat na temperaturu navedenu u ovim uputama ili na pakiranju proizvoda.
Poželjno je odmrznuti smrznute proizvode na sobnoj temperaturi. Uklonite što je više moguće leda i vode prije stavljanja proizvoda u duboku fritezu.
Polako i pažljivo smjestite proizvod u duboku fritezu jer duboko smrznuti proizvodi imaju tendenciju izazivanja snažnog prskanja ulja ili masti.

Kako odstraniti neželjene okuse

Neke namirnice, osobito riba, oslobađaju tekućinu za vrijeme prženja. Te se tekućine skupljaju u ulju za prženje ili masti i utječu na miris i okus ostalih proizvoda koji se nakon toga prže u istome ulju ili masti. Okus ulja ili masti se može neutralizirati na sljedeći način:
*Zagrijte ulje ili mast na 160℃ i dodajte dvije tanke kriške kruha ili nešto peršina u duboku fritezu. Pričekajte dok ulje ili

mast ne prestane ključati i uklonite kruh ili peršin pomoću žlice s prorezom. Okus ulja ili masti je ponovno neutralan.

Zdrava prehrana

Nutricionisti preporučaju korištenje biljnih ulja i masti koje sadrže nezasićene masne kiseline (npr. linolenska kiselina) Ta ulja i masti, međutim, gube svoja pozitivna svojstva puno brže od ostalih vrsta i stoga se moraju češće mijenjati. Sljedeće podatke koristite kao smjernice:

Ulje ili mast mijenjajte redovito. Ako se duboka friteza koristi uglavnom za čips i ulje ili mast se procjeđuje nakon svakog korištenja, može se koristiti 10 do 12 puta.Ne koristite ulje duže od šest mjeseci. Pratite upute na pakiranju.

Ulje ili mast se uglavnom ne može tako dugo koristiti ako se koristi uglavnom za prženje hrane koja sadrži bjelančevine poput mesa ili ribe.Ne miješajte svježe ulje s korištenim uljem.Ulje ili mast promijenite ako se počne pjeniti prilikom grijanja, poprima čudan miris, postane tamna i/ili ako ima gustoću poput sirupa.

Odlaganje

Korišteno ulje ili tekuću mast je najbolje odložiti izlijevanjem natrag u originalnu plastičnu bocu i dobrim zatvaranjem Krutu mast morate ostaviti da se skruti u dubokoj fritezi i zatim ju uklonite (pomoću primjerice žlice ili lopatice) i zamotajte u novine.Boce ili novine odložite kantu za smeće ili ih odložite prema važećim propisima.

Tablica

Ova tablica prikazuje količine hrane, potrebne temperature i vrijeme prženja.

Ako upute na pakiranju proizvoda odstupaju od ovdje navedenih vrijednosti, slijedite upute na pakiranju proizvoda.

Temperatura	Vrsta proizvoda	Maksimalna količina po ciklusu		Vrijeme prženja (minute)	
		Svježe	Duboko smrznuto	Svježe ili odmrznuto	Duboko smrznuto
160	Domaći čips (prvi krug prženja)	700 g	--	4-5	--
	Svježa riba	500 g	--	5-7	--
170	Pileća krila	4-6	4-5	12-15	15-20
	Kroketi od sira	5	4	4-5	6-7
	Mali uštipci od krumpira	--	4	--	3-4
	Prženo povrće (gljive, cvjetača)	10-12	--	2-3	--
	Domaći čips (drugi krug prženja) maks. 175℃	700 g	--	3-4	--
	Duboko smrznuti čips maks. 175℃	--	550 g	--	5-6
180	Proljetne rolice	3	2	6-7	10-12
	Pileći medaljoni	10-12	10	3-4	4-5
	Mini zalogaji	10-12	10	3-4	4-5
	Mesne okruglice (male)	8-10	--	3-4	4-5
	Riblji prutići	8-10	8	3-4	4-5
	Dagnje	15-20	15	3-4	4-5
	Obloženi lignjini kolutići	10-12	10	3-4	4-5
	Riba u maslacu	10-12	10	3-4	4-5
	Škampi	10-12	10	3-4	4-5
	Kolutići od jabuke	5	--	3-4	--
190	Čips od krumpira	700 g	550 g	3-4	5-6
	Kriške plavog patlidžana	600 g	--	3-4	--
	Kroketi od krumpira	5	4	4-5	6-7
	Mesni/riblji kroketi	5	4	4-5	6-7
	Krafne	4-5	--	5-6	--
	Pečeni camembert (s kruhom)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Bečki odrezak	2	--	3-4	--

DK

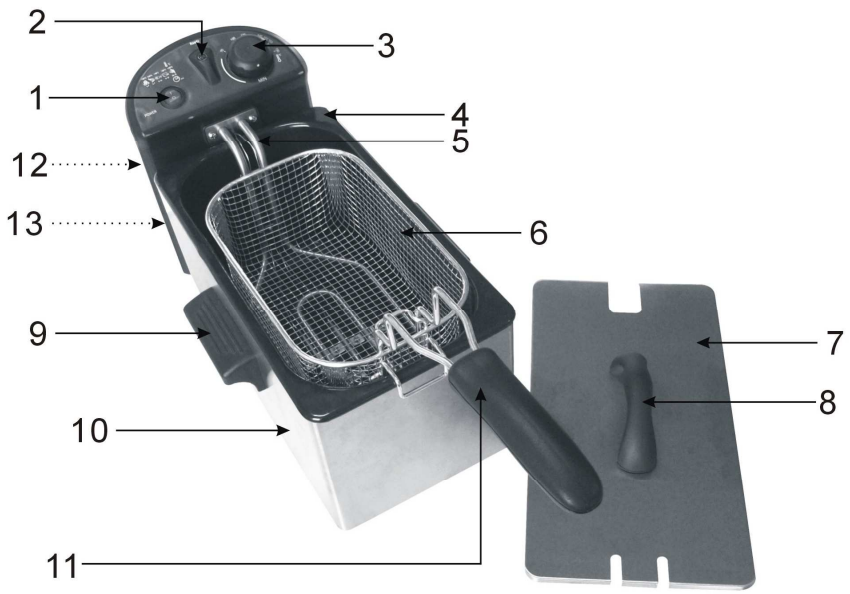
Generelle sikkerhedsforskrifter

Kontroller at din lokale netspænding svarer til spændingen, angivet på specifikationsskiltet på dit apparat.

- Læs betjeningsvejledningen nøje igennem, inden du tager denne enhed i brug, og opbevar den til senere brug.
- Bevar venligst disse instruktioner, garantien, kvitteringen og, hvis det er muligt, kassen med den indvendige emballage!
- Enheden er udelukkende beregnet til privat og ikke til kommerciel brug! Udsæt den ikke for direkte varme, sollys og fugt, og beskyt den mod slag.
- Sørg for at stikket altid er trukket ud af stikkontakten, når enheden ikke er i brug, ved tilslutning af tilbehør, når enheden rengøres, eller der opstår andre forstyrrelser. Sluk da først for enheden. Træk i stikket, ikke i kablet.
- Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse af personer med fysiske, sanse eller mentale handikap, eller manglende erfaring og viden (herunder børn), medmindre de bliver overvåget eller instrueret om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- For at beskytte børn mod de farer der er ved elektriske apparater, lade dem aldrig være uden opsyn med enheden. Derfor, når man vælger, hvor enheden skal placeres, gør det således, at børn ikke har adgang til enheden. Sørg omhyggeligt for, at kablet ikke hænger ned.
- Undersøg regelmæssigt enheden, stikket og kablet for skader. Hvis der er skader af nogen art, må enheden ikke anvendes, derimod skal apparatet repareres af en kvalificeret tekniker, for at undgå farlige situationer. Der må kun anvendes originale reservedele.
- En beskadiget ledning eller stik skal udskiftes af en autoriseret tekniker, for at undgå farlige situationer. Reparer ikke selv denne enhed.
- Opbevar enheden og kablet så de ikke udsættes for varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Anvend aldrig enheden uden opsyn! Sluk for enheden, når den ikke anvendes, selv for et kort øjeblik.
- Anvend ikke enheden udendørs.
- Enheden må under ingen omstændigheder anbringes i vand eller andre væsker, eller komme i berøring med disse. Betjen ikke enheden med våde eller fugtige hænder.
- Skulle enheden blive fugtig eller våd, træk da øjeblikkelig stikket ud af stikkontakten. Ræk ikke ned i vandet efter den.
- Anvend kun enheden til det formål den er beregnet.

Bestanddele

1 Tænd/sluk-kontakt
2 Strømindikatorlys
3 Temperaturvælgerknap
4 Emaljeret indre beholder
5 Varmeelement
6 Kurv
7 Låg
8 Håndtag
9 Varmeisolerede håndtag
10 Kabinet i rustfrit stål
11 Håndtag til kurv
12 Reguleringsfunktion
13 Nulstillingsfunktion



SIKKERHED

Sikkerhedstermoafbryder

I tilfælde af overophedning vil termoafbryderen slukke for friturekogeren. Det kan ske, hvis ikke friturekogeren er tilstrækkeligt fyldt med olie, eller det faste friturefedt smeltes i friturekogeren. I tilfælde af at fast friturefedt smeltes i friturekogeren. I tilfælde af, at der er fast friturefedt, der ikke er smeltet, kan varmeelementerne måske ikke komme af med varmen hurtigt nok. Hvis sikkerhedstermokontakten slukker for friturekogeren så fortsæt på følgende måde:

- Tillad olien eller fedtet at køle ned.
- Tryk forsigtigt (nulstillekontakten) ind på bagsiden af reguleringselementet med en lille skruetrækker.

Friturekogeren er nu klar til brug igen.

Sikkerhedskontakt

Sikkerhedskontakten på reguleringselementet sikrer, at varmeelementet kun kan tændes, når reguleringselementet låser med et klik.

Koldzonen

Under friturestegningen vil der opsamles madpartikler på bunden af beholderen. Da varmeelementet er placeret under beholderen og varmer olie/fedt i det øvre område af friturekogeren, vil olien/fedtet mellem bunden og varmeelementet forblive mindre varmt (koldzonen). Dette forhindrer at madpartiklerne i dette område brænder på, hvilket giver den fordel, at olien eller fedtet kan anvendes mere end en gang.

Stegning med fast friturefedt

Vi anbefaler anvendelse af fritureolie eller flydende friturefedt i friturekogeren. Der kan også anvendes fast friturefedt. For at forhindre fedtet i at sprøjte og, at friturekogeren bliver for varm, bør der tages følgende forholdsregler:

- Når der anvendes frisk fedt så lad fedtblokkene smelte langsomt ved en moderat temperatur på en normal stegepande. Hæld forsigtigt det smeltede fedt i friturekogeren. Sæt stikket i stikkontakten og tænd for friturekogeren (se afsnittet ”stegning”).
- Efter brug, opbevar friturekogeren ved stuetemperatur med det stivnede fedt. Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte når det genopvarmes.

For at forhindre at dette sker, så stik huller i det faste fedt med en gaffel. Vær forsigtig ikke at beskadige varmeelementet.

Før stegning

- Før friturekogeren tages i brug første gang skal hver enkelt del rengøres og tørres grundigt (Se afsnittet ”Rengøring”).
- Placer friturekogeren på en vandret plan og stabil overflade.
- Hvis friturekogeren placeres under komfurets emhætte, skal man sikre sig, at der er slukket for komfuret.
- Træk netledningen helt ud af kabelmagasinet.
- Tag låget af.
- Tag kurven ud.
- Fold håndtaget ud og monter det forsigtigt på kurven.
- Fyld den tomme og tørre friturekoger til det øverste mærke i beholderen (3 liter olie eller 2,5 kg fast fedt) med olie. Flydende eller smeltet fast fedt (se afsnittet ”Fast friturefedt” og ”Tips”).
- Bland aldrig forskellige typer af fedt eller olier!
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Netledningen må ikke komme i kontakt med friturekogerens varme dele.

Stegning

- Tænd for friturekogeren på tænd/sluk-kontakten. Det grønne indikatorlys vil tændes.
- Indstil termostaten til den ønskede temperatur. Den korrekte stegetemperatur fremgår af dybfrostpakken, eller kan ses i tabellen i vejledningen.
- Indikatorlyset for temperaturen vil lyse rødt. Olien/fedtet vil være varmet op til den ønskede temperatur inden for 10 til 15 minutter.
- Under opvarmningen vil friturekogerens indikatorlys tænde og slukke adskillige gange. Indikatorlyset vil være tændt, så længe varmeelementet varmer. Hvis ikke det lyser i nogen tid, betyder det, at olien eller fedtet har nået den indstillede temperatur.
- Steg ikke den næste kurvfuld før indikatorlyset har været slukket i nogen tid.
- Når der anvendes olie eller flydende fedt, kan kurven forblive i friturekogeren under opvarmningen. Kurven kan også forblive i friturekogeren, hvis fedtet omkring kurven er stivnet.
- Tag kurven op af friturekogeren og fyld de madvarer der skal steges i kurven.
- Fyld ikke mere i kurven end det der er angivet som maksimum i denne vejledning (se tabellen).
- Sæt forsigtigt kurven tilbage i friturekogeren og læg låget på beholderen.
- Der er et observationsvindue i låget, så der kan holdes øje med stegningen.
- Tag lejlighedsvis, under stegningen, kurven op af olien og ryst forsigtigt indholdet.

Efter stegning

- Efter stegningen, tag låget af hæng kurven op og lad olien dryppe af.
- Løft forsigtigt kurven ud af beholderen. Ryst om nødvendigt den overskydende olie af over friturekogeren.
- Placer de stegte varer i en skål eller en sigte (foret med absorberende køkkenrulle).
- Sluk for friturekogeren på tænd/sluk-kontakten og sæt termostaten til det laveste niveau (drej termostaten helt rundt i retning mod uret).
- Hvis ikke friturekogeren bruges regelmæssigt anbefales det at opbevare olien eller det flydende fedt efter afkøling i en beholder i køleskabet eller et andet køligt sted. Filtrer olien eller fedtet gennem en fin sigte ned i opbevaringsbeholderen for at fjerne madpartikler fra olien eller fedtet. Tag låget af og kurven og regulerings/varmeelementet ud for at tømme friturekogeren. Tag beholderen op af friturekogeren og hæld olien eller fedtet ud (se afsnittet ”Rengøring”).
- Hvis friturekogeren indeholde fast fedt, så lad fedtet stivne i friturekogeren, og opbevar fedtet i friturekogeren (se afsnittet ”Fast friturefedt”).

Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Vent indtil olien eller fedtet er afkølet inden rengøring. Man bør ikke lade fast fedt stivne helt.
- Tag låget af og kurven og regulerings/varmeelementet ud.
- Opbevar regulerings/varmeelementet på et sikkert og tørt sted.
- Regulerings/varmeelementet bør ikke nedsænkes i vand eller rengøres under rindende vand! Disse dele skal om nødvendigt rengøres med en fugtig klud.
- Tag kurven op og tøm for olie eller fedt.
- Rengør låget, beholderen, kurven og kabinettet med opvaskemiddel i varmt vand. Skyl efter med rent vand og tør herefter grundigt. Brug aldrig kaustiske eller slibende rengøringsmidler/materialer så som skurepulver eller ståluld.
- Saml friturekogeren igen, ved at indsætte beholder, regulerings/varmeelement og til sidst kurven.
- Monter håndtaget ved at folde det ind på kurven.
- Rul netledningen sammen og placer den sammen med stikket i kabelmagasinet.
- Løft friturekogeren ved brug af de udvendige håndtag på siderne.
- Opbevar friturekogeren med låget lukket, da dette vil holde friturekogerens indre dele rene og støvfri.

TIPS

Hjemmelavede pommes frites

Hvordan man laver lækre sprøde pommes frites:

- Kartofler beregnet til stegning skal være friske og ikke vise tegn på spiring.
- Der bør anvendes melede eller faste kartofler til friturestegning.
- Efter kartoflerne er skrællet, skæres de ud som ønsket (strimler eller skiver).
- Læg kartoflerne i vand i ca. en time inden de anvendes. En del af det sukker, som er den primære bestanddel ansvarlig for dannelse af acrylamid, frigøres herved.
- Lad kartoflerne tørre grundigt.
- Friturestеg altid hjemmelavede pommes frites af to gange.
- Først 4 – 6 minutter ved 160℃, og herefter 2 – 4 minutter ved maksimal varme på 175℃.
- Når de friturestеges anden gang, løft kurven op og ryst den nogle gange for at løsne pommes fritterne. På denne måde vil de alle have en fin jævn, gylden farve.
- Dybfrosne pommes frittes er forkogt, og behøver derfor kun at friturestеges en gang. Følg anvisningen på emballagen.
- Dybfrosne produkter
  Dybfrosne produkter (-16 til - 18℃) nedkøler olien eller fedtet betydeligt, hvorfor der absorberes meget olie, hvis ikke der steges hurtigt nok.
- Dette kan forhindres på følgende måde:
- Friturestеg ikke store mængder på en gang (se tabellen).
- Opvarm olien i mindst 15 minutter inden produkterne nedsænkes.
- Indstil termostaten til den temperatur der er angivet i denne vejledning eller på emballagen.
- Det bedste er at lade de dybfrosne produkter tø op ved stuetemperatur. Fjern så meget is og vand som muligt fra produkterne inden de kommes i friturekogeren.
- Nedsænk produkterne langsomt og forsigtigt i friturekogeren, da frosne produkter har en tendens til at få den varme olie eller fedt til pludseligt at boble kraftigt op.

Hvordan man fjerner uønsket smag

Nogle madvarer, specielt fisk afgiver væske når de steges. Disse væsker opsamles i fritureolien eller friturefedtet, og påvirker lugten og smagen af andre produkter, der efterfølgende steges i den samme olie. Smagen og lugten af olien eller fedtet kan neutraliseres på følgende måde:

*Opvarm olien eller fedtet til 160℃, og læg to tynde skiver brød eller noget persille til friturekogeren. Vent indtil olien eller fedtet ophører med at boble, fjern så brødet eller persillen med en hulske. Smagen af olien eller fedtet er nu neutral igen.

Sund mad

Ernæringseksperter anbefaler brugen af vegetabilsk olie eller fedt indeholdende umættede fedtsyrer (fx linolsyre). Disse olier og fedtstoffer mister imidlertid hurtigere deres positive egenskaber end andre typer, hvorfor de skal skiftes oftere. Følgende information er kun vejledende:

- Skift olie og fedt jævnligt. Hvis friturekogeren primært anvendes til pommes frites, og olien eller fedtet sies efter hver brug, kan det anvendes 10 – 12 gange.
- Anvend ikke olien eller fedtet i mere end 6 måneder. Bemærk vejledningen på emballagen.
- Olie og fedt kan ikke anvendes så ofte, hvis det primært anvendes til fødevarer indeholdende proteiner, så som kød og fisk.
- Bland ikke frisk olie med brugt olie.
- Skift olien eller fedtet hvis det begynder at skumme når det varmes op, udvikler en mærkelig smag, lugter eller bliver mørkt og/eller får en sirupsagtig konsistens.

Bortskaffelse

Den brugte olie eller det flydende fedt bortskaffes bedst ved at hælde det tilbage på de originale flasker og forsegle disse godt. Den faste friturefedt bør stivne i friturekogeren, herefter fjernes med eksempelvis en ske eller spatel, og så pakkes ind i avispapir.

Flaskerne og avispapiret bør smides i affaldsspanden eller bortskaffes i henhold til de gældende nationale regler.

Skema

Denne tabel viser fødevaretypen, mængderne, den krævede temperatur og stegetid.

Hvis vejledningerne på produktets emballage afviger fra værdierne i denne tabel, så bør man følge vejledningen på emballagen.

Temperatur	Produkttype	Maksimal mængde per kurvfuld		Stegetid (minutter)	
		Fersk	Dybfrossen	Fersk eller dybfrossen	Dybfrossen
160℃	Hjemmelavede pommes frites (første stegning)	700g	--	4-5	--
	Friske fisk	500g	--	5-7	--
170℃	Kyllingevinger	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostecroquetter	5	4	4-5	6-7
	Små kartoffelfritter	--	4	--	3-4
	Stegte grønsager (champignon, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hjemmelavede pommes frites (anden stegning) maks. 175 ℃	700g	--	3-4	--
	Dybfrosne pommes frites maks. 175 ℃	--	550g	--	5-6
180℃	Forårsruller	3	2	6-7	10-12
	Kyllingenuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snack	10-12	10	3-4	4-5
	Kødboller (små)	8-10	--	3-4	4-5
	Fiskefingre	8-10	8	3-4	4-5
	Muslinger	15-20	15	3-4	4-5
	Panerede blæksprutteringe	10-12	10	3-4	4-5
	Indbagte fisk	10-12	10	3-4	4-5
	Rejer	10-12	10	3-4	4-5
	Æbleringe	5	--	3-4	--
190	Franske kartofler	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine i skiver	600g	--	3-4	--
	Kartoffelcroqutter	5	4	4-5	6-7
	Kød/fisk-croqutter	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Paneret camembert	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wienerschnitzel	2	--	3-4	--

Retningslinjer for beskyttelse af miljøet

Dette apparat må ikke kasseres sammen med husholdningsaffald, men skal kasseres på en central genbrugsplads for bortskaffelse af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbol på apparatet, brugsvejledningen og på emballagen, gør opmærksom på dette vigtige emne. De materialer der er anvendt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater medvirker du til beskyttelse af vores miljø. Spørg de lokale myndigheder hvor du finder den lokale genbrugsplads.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l’environnement

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d’emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Avvertenza per la tutela dell’ambiente

Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all’amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental

Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.

Smjernice o zaštiti okoliša

Ovaj aparat se ne smije pri kraju svojega životnog vijeka odložiti u kućni otpad već se mora odložiti u središtu za recikliranje električnih i elektroničkih kućanskih aparata. Ovaj znak na aparatu, upute za rukovanje i ambalaža vas upozoravaju na ovu važnu činjenicu. Materijali od kojih je ovaj aparat izrađen se mogu reciklirati. Recikliranjem rabljenih kućanskih aparata učinit ćete značajni doprinos zaštiti okoliša. Od lokalnih vlasti zatražite informacije o točkama za prikupljanje otpada radi recikliranja.